

# C92IPMB2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique Induction

Chaleur tournante

Statique

Pyrolyse

8017709329730

Α



## Esthétique





Design Carré

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Classica Esthétique Logo Inox appliqué

Couleur Noir Mat

Position du logo Bandeau sous le four

Inox

**Finition** Noir Mat Oui Dosseret Série Sinfonia

Couleur de la table de

cuisson

Type de commandes Manettes Couleur des LED Rouge

Couleur des manettes Nombre de manettes

Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Type de verre

Poignée

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

Manettes de commande Smeg Classica

Inox 8

Gris métal

**Tactile** 

Avec 2 bandeaux

horizontaux

Verre noir Eclipse Smeg Classica

Inox brossé

Porte

Gris métal

# **Programmes / Fonctions**

Nombre de fonctions de cuisson

9



Nombre de lampes

Nombre de turbines

Volume net de la cavité 70 l

Fonctions de cuisson traditionnelle						
Statique	<b>®</b> Chaleur bras	ssée	Chaleur tournante			
© Chaleur tournante turb	oo Eco		Gril fort			
Gril fort ventilé	Résistance s	ole 🛞	Sole ventilée			
Fonction de nettoyage						
<b>P</b> . Pyrolyse						
Programmes / Fonctions four secondaire						
Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité  Résistance sole + voûte						
Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité						
Statique	Gril fort		Résistance sole			
Caractéristiques techniques table de cuisson						
P STOP FI						
Nombre total de foyers !						
•	Multizone - 2.10 kW - Boostei Multizone - 1.60 kW - Booste					
	- 2.30 kW - Booster 3.00 kW					
Arrière droit - Induction - Si	mple - 1.20 kW - Booster 1.40	) kW - Ø 18.0 cm				
Avant droit - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm						
Nombre de foyers avec booster Nombre de zones	1	Adaptation automatique au diamètre des casserole	Oui			
flexibles	1	Indication minimale	Oui			
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui	diamètre d'utilisation Indicateur zone	Oui			
Auto-arrêt en cas de débordement	Oui	sélectionnée Affichage chaleur	Oui			
		résiduelle				
Caractéristiques techniques four principal						

SMEG SPA 19/12/2025

Vitre intérieure

Nombre de vitres de la

démontable

porte du four

Oui



Capacité brute (litres) 79 I Matériau de la cavité **Email Ever Clean** Nombre de niveaux de cuisson Type de niveaux de Supports en métal cuisson Voûte mobile Oui Type d'éclairage Halogène Puissance de l'éclairage 40 W Options de Début et fin de cuisson programmation de la durée de cuisson Eclairage à l'ouverture Oui de la porte **Abattante** Type d'ouverture de la porte

Nombre de vitres 3 thermo-réfléchissantes de la porte Thermostat de sécurité Oui Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture de la porte

Système de **Tangentiel** refroidissement Verrouillage de la porte Oui

pendant la pyrolyse Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

2700 W

2000 W

Contrôle de température Electromécanique Puissance résistance 1200 W

sole

Puissance résistance 1000 W

voûte Puissance résistance

1700 W gril

Puissance résistance gril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril Electrique

## Options four principal

Porte démontable

verre

Porte intérieure plein

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de Oui cuisson

Température minimale Température maximale

50 °C 260°C

# Caractéristiques techniques four secondaire



porte











Oui

Oui



secondaire Capacité brute (litres) Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de 4

cuisson Type de niveaux de cuisson

Nombre de lampes Type d'éclairage

Puissance de l'éclairage 25 W Type d'ouverture de la

Porte démontable Porte intérieure plein

verre Vitre intérieure

démontable

35 I

36 I

**Email Ever Clean** 

Supports en métal

1 Incandescence

**Abattante** 

Oui Oui

Oui

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Système de

refroidissement Dimensions nettes de la 311x206x418 mm cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique 700 W

Puissance résistance

Puissance résistance voûte

Puissance résistance gril

1300 W

**Tangentiel** 

600 W



Puissance résistance

gril fort

Type de gril

1900 W

Electrique

Options four secondaire

Température minimale Température maximale 245 °C 50 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 20

Lèchefrite profond 40

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie totale

Sonde de cuisson 1

Sécurité enfants.

verrouillage porte

Accessoires inclus - Four secondaire

1

1

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite maxi four 1 Grille intégrée au

lèchefrite

Sécurité enfants, verrouillage porte 1

1

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité

36 A

**Tension** Tension 2 220-240 V 380-415 V

12000 W

Type de câble

d'alimentation installé

supplémentaires

Fréquence

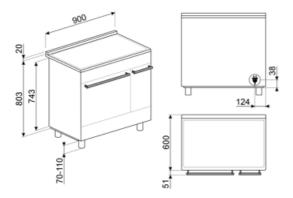
Oui, monophasé

Modalités de connexion Oui, bi et triphasé

50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles







## **Accessoires Compatibles**

### **AIRFRY**

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



#### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### **BNP608T**

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### **GRILLPLATE**

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



## GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.

### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KIT600C92PX

Cover strip for hob back side, suitable for 90cm Symphony cooker with pyro oven



### KITH900CPF9



Plinthe noire 90 cm pour piano de cuisson Portofino CPF9 ou Sinfonia C9



### KITH95CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



### **KITPBX**

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



### **PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### **SCRP**

Grattoir de nettoyage anti-rayures pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



### SFLK1

Sécurité enfants



### **SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



### **STONE**

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1.8 x P37,5 cm.





Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.



## Symbols glossary



Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface



Option Booster: Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Verrouillage commandes: L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.



Installation en hauteur



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Porte 4 vitres: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



ECO-logic: L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée): Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle):
La chaleur provenant simultanément du haut et
du bas permet de cuire n'importe quel type
d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée
aussi statique, est indiquée pour cuire un seul
plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes,
le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les
viandes grasses comme l'oie ou le canard.



V	Résistance sole (cuisson finale): La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas.  N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.		Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
<b>®</b>	Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.	ECO	Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
	Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.	€ €	Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
Ż:	Lumière		Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
°C∓	Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.		Induction: La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
旦	Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.		Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.





2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



Sécurité antidébordement : Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.



Pyrolyse: en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.



Voûte Mobile : La voûte mobile est une solution exclusive qui protège la partie supérieure de la cavité du four. Facilement amovible pour un nettoyage facile, elle peut également être lavée au lave-vaisselle.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Rails télescopiques: Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital



Commandes par manettes



## Benefit (TT)

### Plan de cuisson induction

Cuisson rapide et contrôle précis de la température

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### Compartiment de rangement

Plus d'espace grâce au compartiment inférieur, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

#### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

### Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure



## AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

## STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

## BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante