


## C92IPN2

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Type de four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709336240
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A












## Esthétique

			
Esthétique	Classica	Nombre de manettes	8
Série	Sinfonia	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Couleur	Noir Mat	Type de commandes	Manettes
Finition	Noir Mat	Couleur des LED	Rouge
Design	Carré	Poignée	Smeg Classica
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Couleur de la poignée	Noir Mat
Dosseret	Oui	Type de verre	Verre noir Eclipse
Couleur de la table de cuisson	Anthracite	Pieds	Noir
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Compartment de rangement	Porte
Manettes de commande	Smeg Classica	Logo	Inox Appliqué
Couleur des manettes	Noir Mat	Position du logo	Bandeau sous le four
Type d'afficheur	Tactile		

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
--------------------------------	---

### Fonctions de cuisson traditionnelle

-  Statique
-  Chaleur brassée
-  Chaleur tournante
-  Chaleur tournante turbo
-  Eco
-  Gril fort
-  Gril fort ventilé
-  Résistance sole
-  Sole ventilée

### Fonction de nettoyage




-  Pyrolyse

## Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 3

Résistance sole + voûte 

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

-  Statique
-  Gril fort
-  Résistance sole

## Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 5

- Avant gauche - Induction - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm
- Arrière gauche - Induction - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
- Central - Induction - Simple - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
- Arrière droit - Induction - Simple - 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	5	Indication minimale diamètre d'utilisation	Oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	Oui	Indicateur zone sélectionnée	Oui
Auto-arrêt en cas de débordement	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
Adaptation automatique au diamètre des casseroles	Oui		

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de turbines	1	Nombre de vitres de la porte du four	4
Volume net de la cavité	70 l		
Capacité brute (litres)	79 l		
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		

<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	3
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Voûte mobile</b>	Oui	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse</b>	Oui
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W
		<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
		<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
		<b>Type de gril</b>	Electrique

## Options four principal

<b>Programmeur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	280 °C

## Caractéristiques techniques four secondaire



<b>Volume net de la cavité secondaire</b>	35 l	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	36 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	1
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	4	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	311x206x418 mm
<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Incandescence	<b>Puissance résistance sole</b>	700 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	25 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	600 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance gril</b>	1300 W
<b>Porte démontable</b>	Oui		
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

Vitre intérieure démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	1900 W
		Type de gril	Electrique

## Options four secondaire

Température minimale	50 °C	Température maximale	245 °C
----------------------	-------	----------------------	--------

## Accessoires inclus four principal



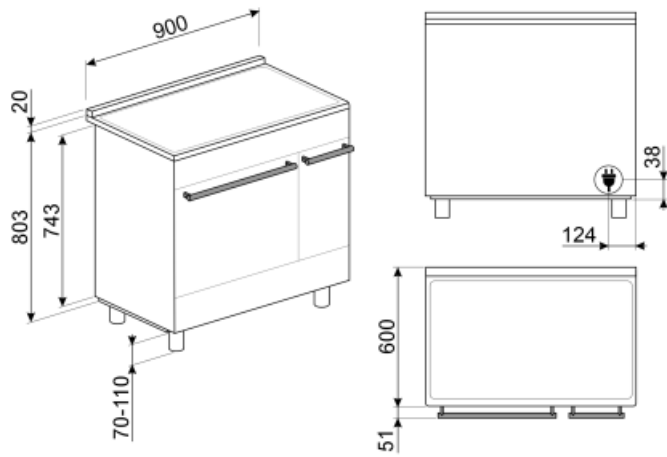
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Kit rails télescopiques à sortie totale	1
Lèche-frite profond 20 mm	1	Sonde de cuisson	1
Lèche-frite profond 40 mm	1	Sécurité enfants, verrouillage porte	1
Grille intégrée au lèche-frite	1		

## Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèche-frite	1
Lèche-frite maxi four	1	Sécurité enfants, verrouillage porte	1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	12000 W	Tension 2	380-415 V
Intensité	36 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles



## Not included accessories



### KITH95CPF9

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



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée 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.



### KITPBX

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



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### BBQ

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.



### 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.



### 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.



### BNP608T

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



### KIT600C92PN



### KITH900CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson BG91 (à 950 mm)



### SCRP

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



### TPKPLATE

Plaque Teppan Yaki 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.



### PALPZ

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

### KITC9X9

Crédence murale en inox, 90 x 60 cm,  
pour centres de cuisson Sinfonia.



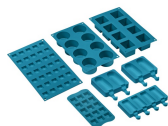
### GTT

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.



### BN640













Lèchefrite émaillée, profondeur 40mm



















### 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

## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  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.
-  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 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.
-  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 pyrolytique 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 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 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 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.
-  **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).
-  **Anti-surchauffe :** Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **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.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Pyrolyse :** en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  **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.
-  **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.
-  **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 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Sécurité antidébordement :** Le dispositif de sécurité anti-débordement spécial coupe la plaque de cuisson en cas de débordement de liquide.
-  **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.
-  **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 lèchefrites 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.



Commandes par manettes