

# C9IMMB2

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

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique Induction

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709321956



### Esthétique





Design

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Classica Esthétique Logo Couleur

Position du logo

**Finition** Série Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de commandes Couleur des LED

Carré

lnox appliqué Noir Mat

Bandeau sous le four

Noir Mat Sinfonia

Manettes Rouge

Manettes de commande Smeg Classica

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** 

Inox

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



# Fonctions de cuisson traditionnelle Chaleur brassée Chaleur tournante Statique Eco Gril moyen Gril fort Gril fort ventilé Résistance sole Sole ventilée Fonctions supplémentaires Décongélation selon le temps Fonction de nettoyage Vapor Clean Options des tables de cuisson

## Caractéristiques techniques table de cuisson

Oui

Oui





Verrouillage

commandes



### Nombre total de foyers 5

Mode puissance Eco

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

Nombre de zones flexibles

Auto-arrêt en cas de

surchauffe

Adaptation Oui automatique au

diamètre des casseroles

Indication minimale diamètre d'utilisation

Indicateur zone Oui

Puissance Eco - Palier

Option Multizone

sélectionnée

Affichage chaleur Oui

résiduelle

### Caractéristiques techniques four principal





















Nombre de lampes

Vitre intérieure démontable

Oui

Oui

3700, 4800, 7400 W

Oui



Nombre de turbines 2 Nombre de vitres de la 3 porte du four Volume net de la cavité 115 I Nombre de vitres 2 Capacité brute (litres) 129 I thermo-réfléchissantes Matériau de la cavité **Email Ever Clean** de la porte Nombre de niveaux de Thermostat de sécurité Oui cuisson Système de **Tangentiel** Type de niveaux de Supports en métal refroidissement cuisson Dimensions nettes de la 371x724x418 mm Type d'éclairage Halogène cavité (HxLxP) Puissance de l'éclairage 40 W Contrôle de température Electromécanique Options de Début et fin de cuisson Puissance résistance 1700 W programmation de la sole durée de cuisson Puissance résistance 1200 W Eclairage à l'ouverture Oui voûte de la porte Puissance résistance 1700 W Type d'ouverture de la **Abattante** gril porte Puissance résistance 2900 W Porte démontable Oui gril fort Porte intérieure plein Oui Puissance résistance 2 x 1550 W verre circulaire Type de gril Electrique

### Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Oui Température maximale 260 °C cuisson

## Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1 Grille intégrée au 1 et latéral lèchefrite
Lèchefrite profond 20 1 Sonde de cuisson 1 mm

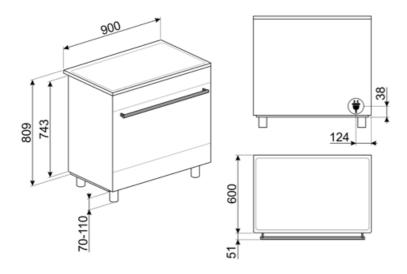
### Raccordement électrique

Lèchefrite profond 40

mm

Puissance nominale 10600 W Type de câble Oui, monophasé d'alimentation installé électrique Intensité 46 A Modalités de connexion Oui, bi et triphasé supplémentaires **Tension** 220-240 V Fréquence 50/60 Hz Tension 2 380-415 V Borne de raccordement 5 pôles







### Accessoires Compatibles

#### AIRFRY9

Grille AIRFRY9. 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 AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.

#### **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. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.

#### BBQ9

#### **BN920**

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



#### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



#### **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.



### KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



#### 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)



### KITH95MN



#### **KITPBX**

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



#### KITSB9MB



#### **PALPZ**

SFLK1



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

#### **SMOLD**



Sécurité enfants



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

#### **TPKPLATE**



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.



# Alternative products



C9IMX2
Couleur: Inox



C9IMN2

Couleur: Noir Mat



### Symbols glossary



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



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.



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.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



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.



de 60°C, la lumière s'éteint.

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur (R) tournante) : la combinaison de la Turbine et la provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent Résistance circulaire (incorporé dans la partie une température plus élevée en provenance du arrière du four) convient pour la cuisson bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. condition qu'ils demandent la même température N.B.: Ce symbole dans les fours à gaz indique le et le même type de cuisson. La circulation d'air brûleur à gaz. 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. Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Gril fort : Chaleur très intense provenant ECO Cette fonction alterne l'utilisation de différents uniquement du haut grâce aux deux éléments éléments et est particulièrement indiquée pour chauffants. La turbine n'est pas active. Donne les grillades de petites dimensions, tout en d'excellents résultats pour griller et gratiner. apportant la plus basse consommation d'énergie Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un pendant la cuisson. brunissement uniforme aux plats. Résistance gril moyen : cette fonction permet, par Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés. 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). STOP Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe Induction: La plaque d'induction fonctionne au °CŦ provoque l'arrêt automatique lorsque les moyen de bobines circulaires qui émettent un températures dépassent les températures de champ magnétique uniquement en contact avec sécurité. un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure. Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté opérations de nettoyage et favoriser un entretien et rend le nettoyage plus pratique. plus en profondeur. 2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes Ouverture automatique : certains modèles ont halogènes disposées asymétriquement rend une porte à ouverture automatique lorsque le l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite les coins sombres. 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. Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir 5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. ainsi la consommation. Lorsque la température est tombée en dessous





Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital



Commandes par manettes



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