

## C9IMMB2

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709321956
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



## Esthétique



<b>Design</b>	Carré	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Tôle émaillée colorée	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Nombre de manettes</b>	7
<b>Logo</b>	Inox appliqué	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Gris métal
<b>Couleur</b>	Noir Mat	<b>Type d'afficheur</b>	Tactile
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Porte</b>	Avec 2 bandeaux horizontaux
<b>Finition</b>	Noir Mat	<b>Type de verre</b>	Verre noir Eclipse
<b>Série</b>	Sinfonia	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Type de commandes</b>	Manettes	<b>Compartment de rangement</b>	Porte
<b>Couleur des LED</b>	Rouge	<b>Pieds</b>	Gris métal

## Programmes / Fonctions

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

### Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique	Chaleur brassée	Chaleur tournante
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



<b>Verrouillage commandes</b>	Oui	<b>Puissance Eco - Palier</b>	3700, 4800, 7400 W
<b>Mode puissance Eco</b>	Oui	<b>Option Multizone</b>	Oui

### 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

<b>Nombre de foyers avec booster</b>	5	<b>Indication minimale diamètre d'utilisation</b>	Oui
<b>Nombre de zones flexibles</b>	1	<b>Indicateur zone sélectionnée</b>	Oui
<b>Auto-arrêt en cas de surchauffe</b>	Oui	<b>Affichage chaleur résiduelle</b>	Oui
<b>Adaptation automatique au diamètre des casseroles</b>	Oui		

### Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
-------------------------	---	------------------------------------	-----

Nombre de turbines	2	Nombre de vitres de la porte du four	3
Volume net de la cavité	115 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Capacité brute (litres)	129 l	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1700 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1200 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance grill	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance grill fort	2900 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
Porte démontable	Oui	Type de grill	Electrique
Porte intérieure plein verre	Oui		

## Options four principal

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

## Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Grille intégrée au lèche-frite	1
Lèche-frite profond 20 mm	1	Sonde de cuisson	1
Lèche-frite profond 40 mm	1		

## Raccordement électrique

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



## 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.



### BBQ9



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



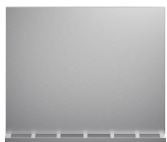
### GTP

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 lèche-frites.



### KITC9X9-1

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



### 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)



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm 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.



### 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 lèche-frites.



### KITH900CPF9

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



### KITH95MN



### KITSB9MB



### 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



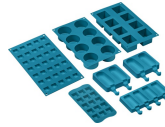
### SFLK1

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



### 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

 <p>Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface</p>	 <p>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.</p>
 <p>A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie</p>	 <p>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.</p>
 <p>Installation en hauteur</p>	 <p>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.</p>
 <p>Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Email Ever Clean : L'email Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un email 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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  **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 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).
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Résistance gril moyen :** cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  **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.
-  **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.
-  **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 gras et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital



Commandes par manettes