

C9IMN2

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico Induzione Termoventilato

Vapor Clean

8017709336233

Α



Estetica





Design

Estetica Logo Colore

Posizione logo

Finitura

Serie

Colore pianale

Tipo di regolazione comandi piano

Colore LED comandi

piano

Tipologia manopole

Squadrato

Classica

Applicato inox Nero Opaco

Fascia sotto forno

Nero opaco

Sinfonia

Nero opaco verniciato

Manopole

Rosso

Smeg Classica

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Nome display Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Colore piedini

Nero

Argento DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

Eclipse

Smeg Classica

Nero Ribaltina Nero

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Statico

Ventilato



9



Termo-ventilato

Eco

Grill stretto



Base



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata





Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni pianale



Potenza





Control lock Opzione Limitatore di Sì

Opzione Limitatore di

Potenza in W

Opzione Multizone

3700, 4800, 7400 W

Sì

Caratteristiche tecniche pianale







Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Posteriore sinistra - Induzione - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Numero zone di cottura

con booster

Numero Zone Flessibili Auto-arresto in caso di

Adattamento automatico al diametro

della pentola

surriscaldamento

Indicatore diametro Sì minimo di utilizzo

Indicatore zona Sì selezionata

Spia calore residuo

Caratteristiche tecniche forno principale

129 I

Sì























N° di luci 2 N° di ventole 2 Volume netto della 115 I cavità

Volume lordo della

prima cavità

Materiale della cavità **Smalto Ever Clean**

N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene Potenza luce 40 W

Vetro interno removibile Sì N° vetri porta forno

3 N° vetri porta 2 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Resistenza suola -

Potenza

1700 W

Tangenziale

371x724x418 mm

Elettromeccanica



Opzioni di

programmazione tempo

cottura

Accensione luce

all'apertura porta

Apertura porta

Porta smontabile

Porta interna tuttovetro Sì

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill

1200 W

1700 W

2900 W

2 x 1550 W

Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo

Allarme acustico di fine Sì

cottura

Temperatura minima

Temperatura massima

50 °C 260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Inizio e fine

A ribalta

Sì

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

20_{mm}

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1

Sonda carne

Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente **Tensione** 10600 W

46 A

220-240 V

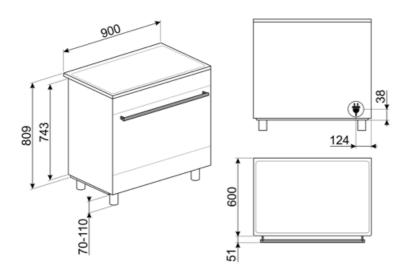
Tensione 2 (V) Frequenza

Morsettiera

380-415 V

50/60 Hz 5 poli







Accessori Compatibili

AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

KITC9X9-1

Schienale acciaio, 90 cm, per cucine Portofino Multifunzione, Master e Sinfonia

KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)

PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

SFLK1

Blocco sicurezza

BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm

GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

KITH95MN

____ КІТЅВ9МВ

SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C









TPKPLATE



Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



Prodotti alternativi



C9IMMB2

Colore: Nero Opaco



C9IMX2

Colore: Acciaio Inox



Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



	Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.	®	Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
ECO	ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.	•	Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
***	Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.	*	Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
STOP °C∓	Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti- surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza		Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.
旦	Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.		Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
©.	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.		Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.
Н	Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.	.5	5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
V	Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di	115 R	Indica il volume utile della cavità del forno.

SMEG SPA 26/11/2025

imbutitura della cavità una piccola dose di

acqua.





Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Controllo con manopole



Unione automatica delle zone per la massima flessibilità