

C9IMN2

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat source Elétrico
Tipo de placa Indução

Tipo de forno principal Termoventilado
Sistema de limpeza no forno Programa de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709336233

Classe energética A



Design





Tipo de fogãoSérie SquadratoDesignClassica

Logo Logótipo aplicado

Cor Preto mate

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

do forno

Acabamentos Preto mate

Design Sinfonia

Cor da placa Antracite

Comandos Rotativos

Comandos Slider Red

Comandos Slider Red

Design dos comandos Comandos Série Classica

Cor dos comandos N° de comandos

Cor da serigrafia Display/ relógio Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

9

Comandos em preto

7

Serigrafia em prateado Display Touch Control Porta com dois perfis

horizontais

Cinza escuro Série Classica Puxador em preto

Zona de arrumação com

tampa

Pés pretos

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Estático

æ

Ventilado

₩

Termoventilado

ECO

Eco

Grill curto



Grill

ૠ

Grill ventilado

Base

ૠ

Base com ventilador



Outras funções



Descongelar por tempo

Funções de limpeza



VaporClean

Opções da placa







Opção bloqueio de

comandos para segurança das crianças

Eco-logic opção Sim limitadora de potência

Opção de limitador potência por níveis

Opção de MultiZona

3700, 4800, 7400 W

Sim

Características técnicas da placa

Sim







Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Posterior esquerdo - MultiZona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm Posterior direito - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Número de zonas com Indicador de diâmetro **PowerBooster** mínimo do recipiente Number of Flexible 1 Indicador da zona selecionada zones

Desliga automaticamente por sobreaquecimento

Reconhecimento

automático do

recipiente

Indicador de calor

residual

Sim

Sim

Sim

Características técnicas do forno principal

Sim

Sim















EverClean

5



Cavidade em esmalte



N° de lâmpadas 2 N° de ventiladores 2 Volume útil 115 I Capacidade bruta do 129 I

forno (L)

Material da cavidade

N° de níveis para tabuleiros

Vidro interno removível N° vidros da porta do

forno N° vidros

termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Sim

Sim

3

2



Tipo de guias para Guias laterais em metal Sistema de **Tangencial** tabuleiros arrefecimento Tipo de iluminação lluminação de halogéneo Dimensões úteis do 371x724x418 mm Potência das lâmpadas interior da cavidade Opções de programação Programador de início e de (AxLxP) do tempo de cocção Controlo da Controlo eletromecânico da lluminação na abertura Sim temperatura temperatura da porta Potência da resistência 1700 W Abertura da porta Aba para baixo inferior Porta desmontável Potência da resistência 1200 W Porta interna Sim superior totalmente em vidro 1700 W Potência do grill Potência do grill largo 2900 W Potência da resistência 2 x 1550 W circular Tipo de Grill Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador Sim Temperatura mínima 50 °C Alarme acústico de fim Sim Temperatura máxima 260 °C de cocção

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança 1 Grelha para inserir no 1 tabuleiro 20 mm de 1 profundidade

Tabuleiro 40 mm de 1 profundidade

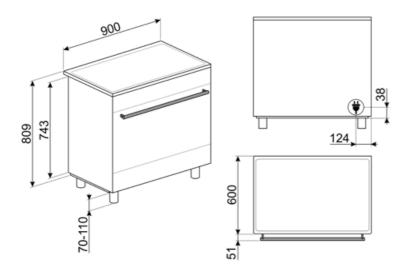
Ligação elétrica

Potência elétrica 10600 W Tensão 2 (Volts) 380-415 V nominal Frequência (Hz) 50/60 Hz

Corrente (Amperes) 46 A Bloco de terminais 5 polos

Tensão (Volts) 220-240 V







Acessórios Compatíveis

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.

BBQ9



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

KITC9X9-1

Para fogões Portofino Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm

BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

KITH95MN



KITPBX

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

KITSB9MB

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki

SMEG SPA

01/12/2025

PALPZ





SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

TPKPLATE



Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



Alternative products



C9IMMB2

Cor: Preto mate



C9IMX2

Cor: Aço inox



Symbols glossary

O	Fusão automática de zonas para uma área maior	P	PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.
A L	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	B	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
	Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.		Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
**	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.	3	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
Eco logic	EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
*	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.	%	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.		Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
8	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente	ECO	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

SMEG SPA 01/12/2025

garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem

misturar odores, nem sabores.



	Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.	***	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
*	Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.	\$10P °C ∓	Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.
	Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.		O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	ġ.º	lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
	Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.	H	Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.
.5	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.	V *	Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Knobs control

litros.

Φ

Indica a capacidade da cavidade do forno em

SMEG SPA 01/12/2025

DIGI

a duração.

Display Digi Screen: permite ver a temperatura e