

C9IMX2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Inducción Termoventilado

Vapor Clean 8017709321314

Α



Estética







Acabado panel de

- - - d - -

mandos

Diseño

Estética

Logo Color Posición logo

Acabado

Serie

Color Encimera

Tipo de regulación

mandos

Tipo de regulación

mandos

Escuadrado

acero anti-huellas

Clásica

Clasica

Montado en acero Acero inoxidable Banda bajo el horno

Satinado

Sinfonia

Acero inoxidable

Mandos

Rojo

Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloj Puerta

Tipo de vidrio

ripo de vidir

Tirador

Color maneta
Compartimento

Pies

Smeg Clásica

Acero inoxidable

7

Negro

DigiScreen

Con 2 bandas horizontales

Nerovista

Smeg Clásica

Inox Solapa

Plata

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

9



Funciones de cocción tradicionales Estático Ventilado Termoventilado ECO Grill estrecho Grill ancho Ventilador grill(completo) Inferior Inferior ventilado Otras funciones Descongelación por tiempo Función limpieza Vapor Clean Opciones encimera Bloqueo controles Sí Opción de limitador de 3700, 4800, 7400 W potencia - Step Opción de limitador de Sí Opción Multizone potencia Sí Características técnicas encimera STOP °C∓ Número total de zonas de cocción 5 Anterior izquierda - Inducción - Multizona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Posterior izquierda - Inducción - Multizona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm Posterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Número de zonas de Indicador diámetro Sí cocción con booster mínimo de uso **Number of Flexible** Indicador zona Sí seleccionada zones Detención automática Sí Indicador de calor Sí en caso de residual sobrecalentamiento Adaptación automática al diámetro de la olla Características técnicas horno principal

Número ventiladores 2 desmontable

N° luces

SMEG SPA 01/12/2025

Vidrio interno

Sí



Volumen útil del primer

compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 1

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

Tipo de Luz

Potencia luz Opciones de

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio

115 I

129 I

Halógenas

Inicio y fin

Apertura solapa

40 W

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

N.º de vidrios de puerta 3

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

Termostato de

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill

Sí

371x724x418 mm

Electromecánico

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

2 x 1550 W

Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador

Alarma acústica de fin

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C

260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Sí

Sí

1

1

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Sonda de temperatura

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

10600 W

Corriente 46 A Tensión 220-240 V Tensión 2 (V) 380-415 V

Electric cable Installed, Single phase Largo del cable de

alimentación

Tipo de cable eléctrico

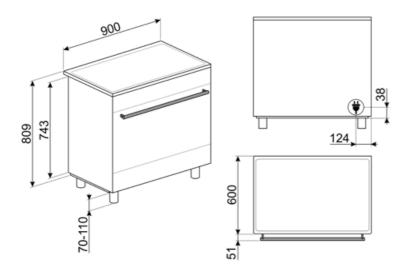
Frecuencia Bornera

150 cm

Double and Three Phase

50/60 Hz 5 poli







Accesorios Compatible

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia

KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)

SCRP

induction and ceramic hobs

SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

BN920

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x

GTT

nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers

PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm

SFLK1

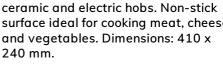
TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GRILLPLATE



Guías telescópicas extracción total (1





Non-scratch hob scraper - suitable for







Productos alternativos



C9IMMB2

Color: Negro mate



C9IMN2

Color: Negro mate



Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



	Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.)	Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
8	Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .	ECO	ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
	Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.	***	Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
(%)	Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).	STOP °C∓	Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti- sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad
	Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor	旦	Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más

SMEG SPA 01/12/2025

transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

práctica.





Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys