C9IMX2

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de parrilla	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709321314
Clase de eficiencia energética	A



Estética

Diseño	Escuadrado	**Mandos**	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	**Color mandos**	Acero
		N.º de mandos	7
Estética	Clásica	**Color serigrafía**	Negro
Logo	Montado en acero	**Pantalla/Reloj**	DigiScreen
Color	Acero inoxidable	**Puerta**	con 2 bandas horizontales
Posición logo	Banda bajo el horno	**Tipo de vidrio**	Nerovista
Acabado	Satinado	**Tirador**	Smeg Clásica
Serie	Sinfonía	**Color asa**	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	**Compartimento**	Solapa
Regulación de mandos	Mandos	**Pies**	Silver
Tipo de regulación mandos	Rojo		

Programas/Funciones

Nº 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 parrilla

Blocco Comandi	Sí	**Opción de limitador de potencia - Step**	3700, 4800, 7400 W
Opción de limitador de potencia	Sí	**Opción Multizone**	Sí

Características técnicas parrilla

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 - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
Posterior derecha - Inducción - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
Anteriore destra - Inducción individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Número de zonas de cocción con booster	5	**Indicador diámetro mínimo de uso**	Sí
Number of Flexible zones	1	**Indicador zona seleccionada**	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	**Testigo de calor residual**	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí		

Características técnicas horno principal

N.° de luces	2	**Vidrio interno removible**	Sí
Número ventiladores	2	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Volumen útil	115 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	2
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean		
N.° de estantes	5	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Tipo de estantes	Metálicos	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	371x724x418 mm
Tipo de Luz	Halógenas	**Regulación de la temperatura**	Elettromeccanica
Potencia luz	40 W		

Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Sistema apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí

Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Resistencia superior - Potencia	1200 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Resistencia circular - Potencia	2 x 1550 W
Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



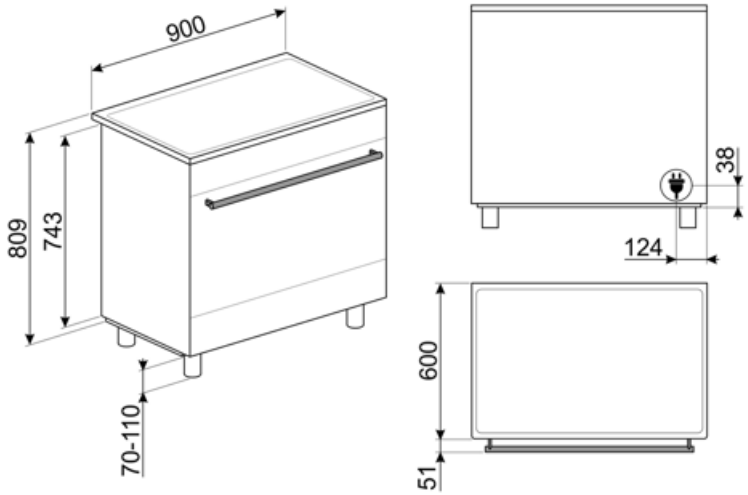
Rejilla con tope trasero y lateral	1
Bandeja profunda 20 mm	1
Bandeja profunda 40mm	1

Rejilla inserción bandeja	1
Guías telescópicas de extracción total	1
Sonda de temperatura	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10600 W
Corriente	46 A
Tensión	220-240 V
Tensión 2 (V)	380-415 V
Electric cable	No incluido

Tipo de cable eléctrico	Bifásico y Trifásico
Frecuencia	50/60 Hz
Morsettiera	5 poli
Enchufe	No


900
809
743
70-110
38
124
600
51

Compatible Accessories



AIRFRY9

Rejilla para freidora de aire AIRFRY. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



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



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

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



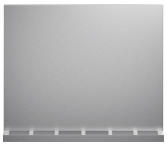
GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



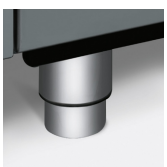
GTT

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



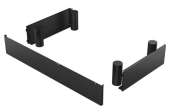
KITC9X9-1

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



KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



KITH95CPF9

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



KITPBX

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

PALPZ



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

SFLK1



TPKPLATE



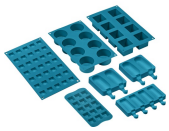
Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

SCRP



Non-scratch hob scraper - suitable for 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

Alternative products



C9IMMB2

Color: Negro mate



C9IMN2

Color: Negro mate

Symbols glossary



Energy efficiency class A



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.



Instalaciíon en columna



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.



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 .



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 .



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).



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 eficiencia y mayor seguridad.



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 .



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 central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



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 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.

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.

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.

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

Automatic merge of zones for a bigger area

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

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.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Knobs control