

## C9IMX2

<b>Taille du piano de cuisson</b>	90x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	1
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Induction
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage four principal</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709321314
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A



## Esthétique



<b>Design</b>	Carré	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox anti-trace	<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>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<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>	Satiné	<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>Compartiment 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

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

Nombre de foyers avec booster

Indication minimale diamètre d'utilisation

Oui

Nombre de zones flexibles

Indicateur zone sélectionnée

Oui

Autoarrêt en cas de surchauffe

Affichage chaleur résiduelle

Oui

Adaptation automatique au diamètre des casseroles

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes 2

Vitre intérieure démontable

Oui

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

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	260 °C

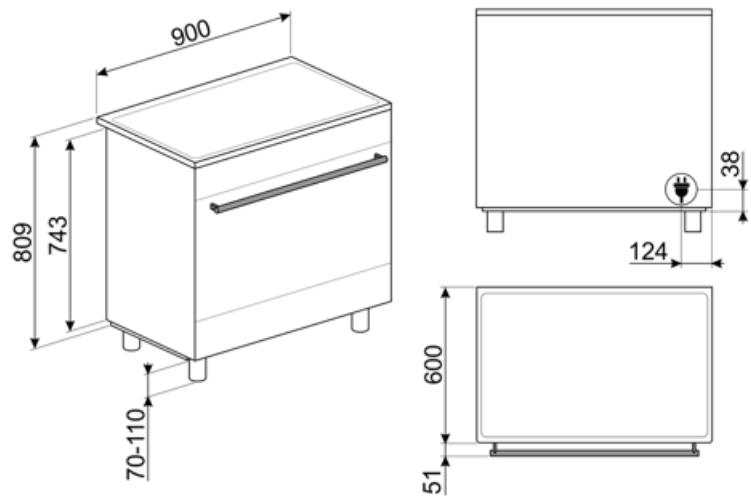
## Accessoires inclus four principal



<b>Grille avec arrêt arrière et latéral</b>	1	<b>Grille intégrée au lèchefrite</b>	1
<b>Lèchefrite profond 20 mm</b>	1	<b>Kit rails télescopiques à sortie totale</b>	1
<b>Lèchefrite profond 40 mm</b>	1	<b>Sonde de cuisson</b>	1

## Raccordement électrique

<b>Puissance nominale électrique</b>	10600 W	<b>Longueur du câble d'alimentation</b>	150 cm
<b>Intensité</b>	46 A	<b>Modalités de connexion supplémentaires</b>	Oui, bi et triphasé
<b>Tension</b>	220-240 V	<b>Fréquence</b>	50/60 Hz
<b>Tension 2</b>	380-415 V	<b>Borne de raccordement</b>	5 pôles
<b>Type de câble d'alimentation installé</b>	Oui, monophasé	<b>Type de prise</b>	Non



## 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.



### BBQ

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



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm 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.



### 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 lèchefrites.



### 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 lèchefrites.



### 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)



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### SFLK1

Sécurité enfants



### SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



**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

---



**C9IMMB2**

Couleur: Noir Mat



**C9IMN2**

Couleur: Noir Mat

## Symbols glossary



Multizone Auto : Fusion automatique des zones pour une plus grande surface



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.



Installation en hauteur



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.



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.



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.



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



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.



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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Commandes par manettes



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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.



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.



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.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital