C9IMX2

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709321314
Classe efficienza energetica	A



Estetica

Design	Squadrato	**Tipologia manopole**	Smeg Classica
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Colore manopole**	Acciaio
		N° manopole	7
Estetica	Classica	**Colore serigrafia**	Nero
Logo	Applicato inox	**Nome display**	DigiScreen
Colore	Acciaio Inox	**Porta**	Con 2 fasce orizzontali
Posizione logo	Fascia sotto forno	**Tipo vetro**	Eclipse
Finitura	Satinato	**Maniglia**	Smeg Classica
Serie	Sinfonia	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	**Vano**	Ribaltina
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	**Colore piedini**	Silver
Colore LED comandi piano	Rosso		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	9

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Eco
- Grill stretto
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata

Altre funzioni

- Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia

- Vapor clean

Opzioni pianale

Control lock	Sì	**Opzione Limitatore di Potenza in W**	3700, 4800, 7400 W
Opzione Limitatore di Potenza	Sì	**Opzione Multizone**	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	5	**Indicatore diametro minimo di utilizzo**	Sì
Numero Zone Flessibili	1	**Indicatore zona selezionata**	Sì
Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	**Spia calore residuo**	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì		

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	2	**Vetro interno removibile**	Sì
N° di ventole	2	**N° vetri porta forno**	3
Volume netto della cavità	115 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	2

Volume lordo della prima cavità	129 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	5
Tipo ripiani	Telai
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine
Accensione luce all'apertura porta	Sì
Apertura porta	A ribalta
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza suola - Potenza	1700 W
Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Resistenza circolare - Potenza	2 x 1550 W
Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì
Allarme acustico di fine cottura	Sì
Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	260 °C

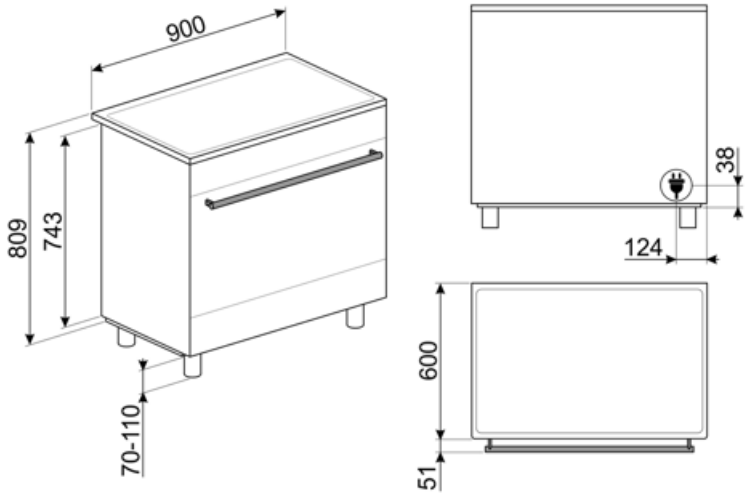
Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia forno con stop e fermi	1
Bacinella profonda 20mm	1
Bacinella profonda 40mm	1
Griglia inserto bacinella	1
Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1
Sonda carne	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	10600 W
Corrente	46 A
Tensione	220-240 V
Tensione 2 (V)	380-415 V
Cavo elettrico	Non incluso
Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Frequenza	50/60 Hz
Morsettiera	5 poli
Spina	No


900
809
743
70-110
38
124
600
51

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.



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



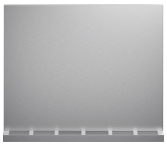
BN940

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



KITPAX

Kit piedi estensione altezza, acciaio inox (950mm), per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi per estensione altezza (900mm) , acciaio inox, per cucine Concerto con altezza di serie 850mm (880-935mm)



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



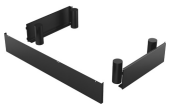
GRILLPLATE

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.



KITH95CPF9

Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9



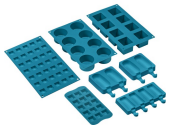
KITPBX

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



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



C9IMN2

Colore: Nero Opaco

Glossario simboli



Unione automatica delle zone per la massima flessibilità



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



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



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.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



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.



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.



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.



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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

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.

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.

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.

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 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

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 acqua.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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

Controllo con manopole