

## C9IMX2

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



## Estetica



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

## 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

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

Spia calore residuo

Sì

Adattamento automatico al diametro della pentola

## 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

<b>Volume lordo della prima cavità</b>	129 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Nº di ripiani</b>	5	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1700 W
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Inizio e fine	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2 x 1550 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì		

## Opzioni forno principale

<b>Programmatore Tempo</b>	Sì	<b>Temperatura minima</b>	50 °C
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C

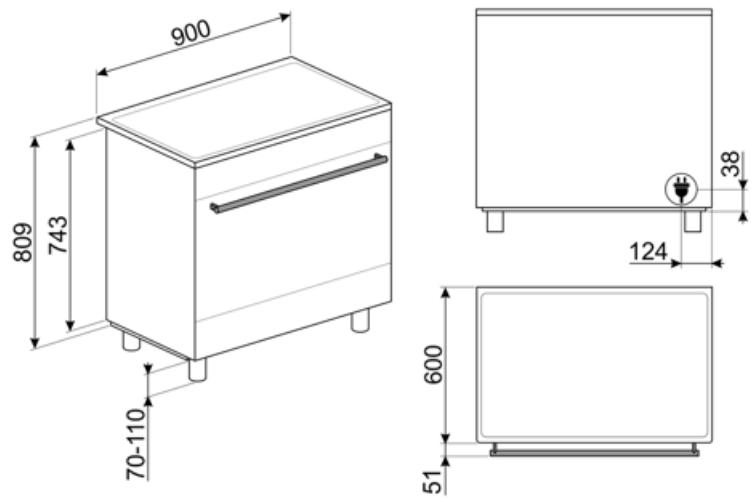
## Dotazione accessori forno principale e pianale



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

## Collegamento Elettrico

<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	10600 W	<b>Lunghezza cavo di alimentazione</b>	150 cm
<b>Corrente</b>	46 A	<b>Altre modalità di collegamento</b>	Bifase e Trifase
<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Tensione 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Morsettiera</b>	5 poli
<b>Cavo elettrico</b>	Installato, Monofase	<b>Spina</b>	No



## 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

Schiendale acciaio, 90 cm, per cucine Portofino Multifunzione, Master e Sinfonia



### 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



### 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

Bistecciera 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



### 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



### 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

 A+	Classe di efficienza energetica A	 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.		 Installazione a colonna.
 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.		 Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
 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.		 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.
 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.		 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.
 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 dall'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 dall'alto. La cottura statica 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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale feroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza.
-  Interno porta tuttovetro: L'interno forno porta presentata una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  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



Unione automatica delle zone per la massima flessibilità