

C9IMX2

Dimensão 90x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat source Elétrico
Tipo de placa Indução
Tipo de forno principal Termove

Tipo de forno principalTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709321314

Α

Classe energética



Design







Tipo de fogão Série Squadrato

Detalhes do painel de Painel de comandos em aço comandos inox antidedadas

Design Classica

Logo Logótipo aplicado

Cor Aço inox

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

do forno

Acabamentos Aço inox escovado

DesignSinfoniaCor da placaAço inoxComandosRotativosComandos SliderRed

Design dos comandos Cor dos comandos Nº de comandos

Cor da serigrafia Display/ relógio Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

Comandos Série Classica Comandos em aço inox

7

Serigrafia em preto Display Touch Control Porta com dois perfis

horizontais Cinza escuro Série Classica Aço inox

Zona de arrumação com

tampa

Pés cinzentos

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Grill ventilado

Estático

Eco

8

Ventilado



Grill curto



Base

(%)

Termoventilado



Grill



Base com ventilador

SMEG SPA 30/11/2025

9



Outras funções



Descongelar por tempo

Funções de limpeza



VaporClean

Opções da placa







Opção bloqueio de

comandos para

segurança das crianças Eco-logic opção

Sim

Sim

limitadora de potência

Opção de limitador 3700, 4800, 7400 W potência por níveis

Opção de MultiZona

Sim

Características técnicas da placa







Número total de zonas de cocção 5

Anterior esquerdo - MultiZona - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm Posterior esquerdo - MultiZona - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm Central - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm Posterior direito - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anterior direito - Zona de indução singular - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Número de zonas com Indicador de diâmetro Sim **PowerBooster** mínimo do recipiente Number of Flexible 1 Sim

zones Desliga Sim

automaticamente por sobreaquecimento

Reconhecimento

automático do recipiente

Indicador da zona selecionada

Indicador de calor Sim

residual

Características técnicas do forno principal

Sim















Cavidade em esmalte

EverClean





N° de lâmpadas 2 N° de ventiladores 2 Volume útil 115 I Capacidade bruta do 129 I

forno (L)

Material da cavidade

N° de níveis para tabuleiros

5

Vidro interno removível N° vidros da porta do forno

Sim

3

2

Sim

N° vidros

termorrefletores na

porta

Termostato de segurança



Tipo de guias para Guias laterais em metal Sistema de **Tangencial** arrefecimento tabuleiros Tipo de iluminação lluminação de halogéneo Dimensões úteis do 371x724x418 mm Potência das lâmpadas interior da cavidade Opções de programação Programador de início e de (AxLxP) do tempo de cocção fim Controlo da Controlo eletromecânico da lluminação na abertura Sim temperatura temperatura da porta 1700 W Potência da resistência Abertura da porta Aba para baixo inferior Porta desmontável Sim Potência da resistência 1200 W Porta interna Sim superior totalmente em vidro 1700 W Potência do grill Potência do grill largo 2900 W Potência da resistência 2 x 1550 W circular Tipo de Grill Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador Sim Temperatura mínima 50 °C Alarme acústico de fim Sim Temperatura máxima 260 °C de cocção

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança 1 tabuleiro 1 tabuleiro 20 mm de 1 profundidade 1 profundidade 1 profundidade

Ligação elétrica

Potência elétrica 10600 W Comprimento do cabo 150 cm nominal de alimentação Corrente (Amperes) 46 A Tipos de ligação **Double and Three Phase** adicionais Tensão (Volts) 220-240 V 50/60 Hz Frequência (Hz) Tensão 2 (Volts) 380-415 V Bloco de terminais 5 polos Electric cable Instalado, monofásico



Acessórios Compatíveis

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.

BBQ9



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KITC9X9-1

Para fogões Portofino Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm





SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

KITH95CPF9

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

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





SMOLD



7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



Alternative products



С9ІММВ2

Cor: Preto mate



C9IMN2

Cor: Preto mate



Symbols glossary

Symbols glossary			
Ō	Fusão automática de zonas para uma área maior	P	PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.
8	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.	A	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.	6	Knobs control
<u></u>	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.	***	Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
DIGI screen	Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.	3	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
logic	EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
8	Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.	*	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
(%)	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
	Resistência inferior: o calor procedente apenas	®	Ventilador + resistência circular (cozedura

SMEG SPA 30/11/2025

ventilada): indicado para cozinhar alimentos

necessitem da mesma temperatura e do mesmo

diferentes sobre várias alturas, desde que

tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem

misturar odores, nem sabores.

de baixo permite completar a cozedura dos

temperatura na sua base. Ideal para tortas

alimentos que necessitam de uma maior

doces ou salgados e pizzas.





ECO

Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.

Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

₩

STOP °C∓ Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.

Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.

O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.

Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.

.5 Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.