C9IMX2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709321314
Classe energética	A



Design

Tipo de fogão	Série Squadrato	**Design dos comandos**	Comandos Série Classica
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Design	Classica	**Nº de comandos**	7
Logo	Logótipo aplicado	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Cor	Aço inox	**Display/ relógio**	Display Touch Control
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	**Estética da porta**	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Aço inox escovado	**Tipo de vidro do forno**	Cinza escuro
Design	Sinfonia	**Puxador**	Série Classica
Cor da placa	Aço inox	**Cor do puxador**	Aço inox
Comandos	Rotativos	**Gaveta de arrumação**	Zona de arrumação com tampa
Comandos Slider	Red	**Pés**	Pés cinzentos

Programas / Funções

Nº funções do forno	9

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Eco
- Grill curto
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com ventilador

Outras funções

 Descongelar por tempo

Funções de limpeza

 VaporClean

Opções da placa



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim
Eco-logic opção limitadora de potência	Sim
Opção de limitador potência por níveis	3700, 4800, 7400 W
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 PowerBooster	5
Number of Flexible zones	1
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim
Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
Indicador da zona selecionada	Sim
Indicador de calor residual	Sim

Características técnicas do forno principal



N° de lâmpadas	2
N° de ventiladores	2
Volume útil	115 l
Capacidade bruta do forno (L)	129 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
N° de níveis para tabuleiros	5
Vidro interno removível	Sim
N° vidros da porta do forno	3
N° vidros termorrefletores na porta	2
Termostato de segurança	Sim

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1700 W
Potência da resistência superior	1200 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2900 W
Potência da resistência circular	2 x 1550 W
Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

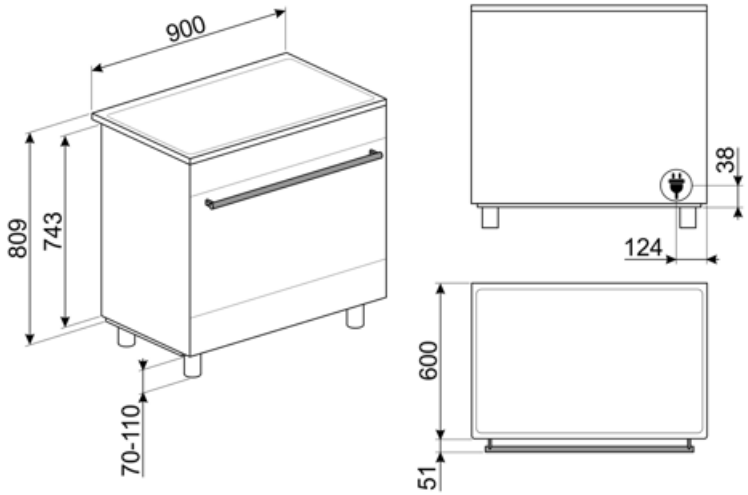
Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha para inserir no tabuleiro	1
Guias telescópicas de extração total	1
Sonda térmica	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10600 W
Corrente (Amperes)	46 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Tensão 2 (Volts)	380-415 V
Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos
Ficha elétrica	Não


900
809
743
70-110
38
124
600
51

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

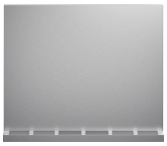


BN940

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



KITPAX

Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia



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



BBQ

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



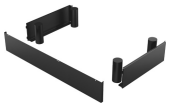
GRILLPLATE

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

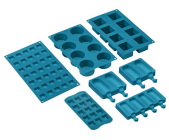


KITPBX



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



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



C9IMMB2

Cor: Preto Mate



C9IMN2

Cor: Preto Mate

Symbols glossary



Fusão automática de zonas para uma área maior



Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.



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.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



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.



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.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo 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.

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.

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.

Iluminação 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.

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

Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.

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.

Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.

Knobs control