C9IMN2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709336233
Classe energética	A



Design

DIGI screen

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

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

Características técnicas do forno principal

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

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

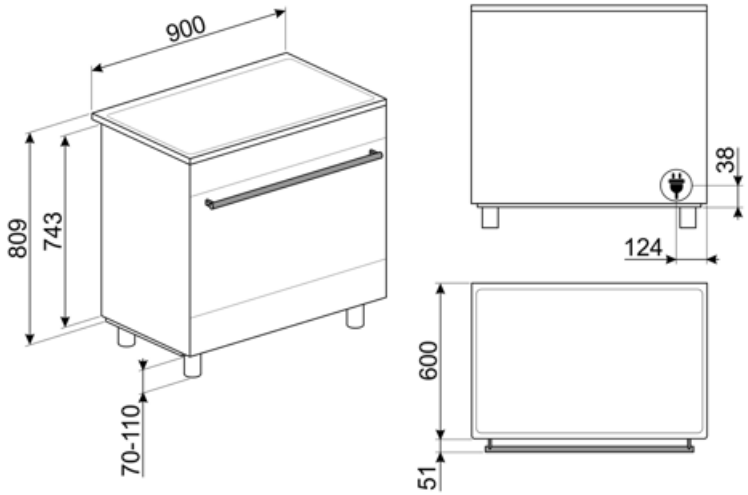
Temporizador	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

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
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
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos


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.



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.



BBQ9



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GRILLPLATE

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



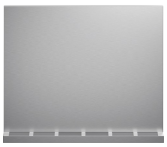
GTP

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



GTT

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



KITC9X9-1

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



KITH95MN



KITPBX



KITSB9MB

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



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



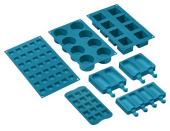
SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



TPKPLATE

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



SMOLD

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

Alternative products



C9IMMB2

Cor: Preto mate



C9IMX2

Cor: Aço inox

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.



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.



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



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.



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.



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.



Knobs control



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



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 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.



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 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.

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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

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.

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

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

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

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

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.

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.

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.

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.