

## C9IMX2

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709321314
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik












Æstetik	Classic	Display	Touch
Serie	Symphony	Ant. knapper	7
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Finish	Børstet	Håndtag	Smeg Classic
Design	Firkantet design	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Låge	Med 2 vandrette paneler	Glastype	Eclipse
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Fødder	Sølv
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Betjeningsknapper	Smeg Classic	Logo	Samlet st / stål
Betjening farve	Rustfrit stål	Logoposition	Panel under ovnen

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

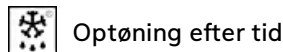
Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund

## Rengøringsfunktioner



## Andre funktioner



## Kogepladevalg



Betjeningslås	Ja	Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin	3700, 4800, 7400 W
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja	Multizone	Ja

## Komfur tekniske egenskaber



### Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Samlet antal boosterzoner	5	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Panderegistrering	Ja	Restvarmeindikator	Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	2	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	2	Samlet antal lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lys effekt	40 W		
Tidsindstilling	Start og stop		
Lys når ovnlågen åbnes	Ja		
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		

Inderlåge i fuldt glas	Ja	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
		Grillelement	1700 W
		Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
		Grill-type	Elektrisk

## Valg hovedovn

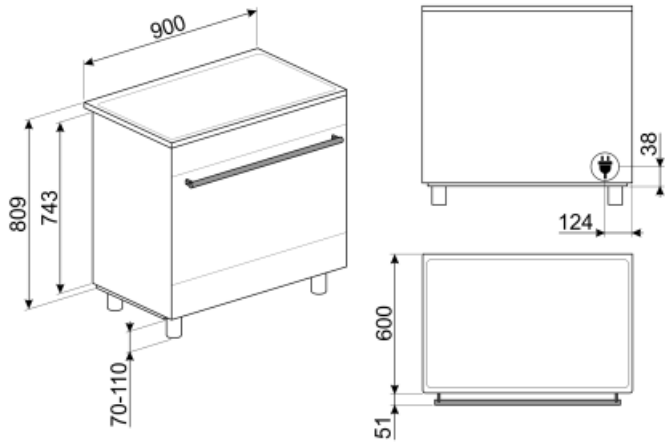
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Kødsonde	1
40mm dyb plade	1		

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10600 W	Strømforsyning	150 cm
Nuværende	46 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Ledningstype	Yes, Double and Three Phase
Spænding 2 (V)	380-415 V	Frekvens	50/60 Hz
Type of electric cable installed	Yes, Single phase	Morsettiera	5 ben



## Not included accessories

### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### SFLK1

Børnesikring



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



### KITH900CPF9

Sokkel, 90 cm, tre sider, sort, egnet til CPF9 Portofino fritstående komfurer



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### KITH95CPF9

Højdeudvidelsessæt (950 mm), passer til Portofino fritstående komfurer



### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



### KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



### BBQ9



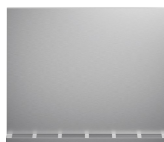
### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### KITC9X9-1

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers



### KITC9X9

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Master cookers

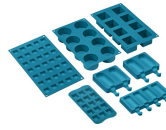
### GTT

\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret





























### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



## Symbols glossary (TT)

-  Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke. Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen.
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
-  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.