

## C9IMX2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709321314
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design












<b>Design</b>	Classici	<b>Display</b>	Touch
<b>Serie</b>	Sinfonia	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	7
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Afwerking</b>	Geborsteld inox	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Design</b>	Squadrato	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken	<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas
<b>Kleur kookplaat</b>	Inox	<b>Pootjes</b>	Zilver
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Inox finger friendly	<b>Opbergruimte</b>	Opbergvak met klep
<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici	<b>Logo</b>	Assembled st/steel
<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox	<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9
---------------------	---


## Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte	 Geventileerde onderwarmte



## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

## Overige functies

 Ontdooien op tijd

## Opties kookplaat

			
Kinderbeveiliging	Ja	Beperkt vermogensverbruik	3700, 4800, 7400 W
ECO-Logic optie	Ja	Multizone optie	Ja

## Technische specificaties kookplaat



**Totaal aantal kookzones** 5

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

<b>Aantal kookzones met booster</b>	5	<b>Indicator minimaal te gebruiken diameter</b>	Ja
<b>Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting</b>	Ja	<b>Indicator geselecteerde zone</b>	Ja
<b>Automatische aanpassing panafmeting</b>	Ja	<b>Indicator (lampje) restwarmte</b>	Ja

## Technische specificaties primaire oven



<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Netto volume 1e oven</b>	115 l		

<b>Bruto volume, oven 1</b>	129 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm
<b>Type licht</b>	Halogeen	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisch

## Opties primaire oven

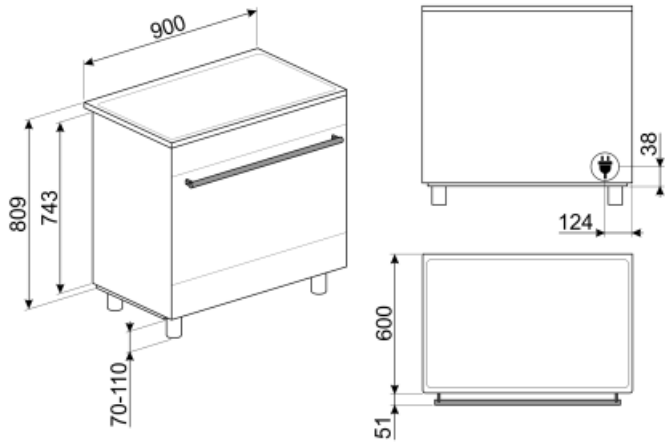
<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Bakplaat (20 mm)</b>	1	<b>Temperatuursonde</b>	1
<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

<b>Nominale aansluitwaarde</b>	10600 W	<b>Lengte voedingskabel</b>	150 cm
<b>Stroom</b>	46 A	<b>Type stroomkabel</b>	Yes, Double and Three Phase
<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Spanning 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Connection box</b>	5 polig
<b>Type of electric cable installed</b>	Yes, Single phase		



## 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

Child lock



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



### KITH95CPF9

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



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### BBQ9



### BBQ

Dubbelzijdig



### KITC9X9-1

Splashback kit, st/steel, 90cm, suitable for Portofino Multifunction, Master and Sinfonia cookers



**PALPZ**



Pizzapallet inox met plooibaar handvat,  
315x325 mm

**GTT**

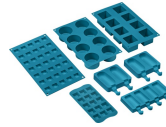


Volledig uitschuifbare telescopische rails  
(1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).

**KITC9X9**















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














**SMOLD**



Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes,  
pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot  
230°C.

## Symbols glossary (TT)

 <p>Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.</p>	 <p>Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</p>
 <p>Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.</p>	 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobbles and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>	 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>

- |   |  |
|---|--|
|  <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>  |  <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p> |
|  <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p> |  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>   |
|  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p>   |  <p>Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.</p>  |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |  <p>Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.</p>     |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>   |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>   |  |