C9IMX2

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



Design

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

Programas / Funções

Nº de funções do forno 9

Funções de forno

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

Funções de limpeza

 VaporClean

Outras funções

 Descongelar por tempo

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
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



Nº de lâmpadas	2
Nº de ventiladores	2
Volume útil	115 l
Capacidade bruta do forno (L)	129 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros	5
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Vidro interno removível	Sim
Nº vidros da porta do forno	3
Nº vidros termorrefletores na porta	2
Termostato de segurança	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial

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
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

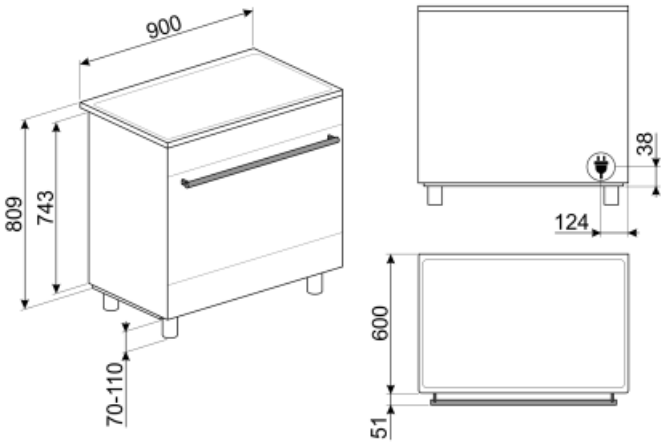
Temporizador	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

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
Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Tipo de cabo de alimentação	Yes, Double and Three Phase
Frequência (Hz)	50/60 Hz
Bloco de terminais	5 polos


900
809
743
70-110
38
124
600
51

Not included accessories



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.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



KITH900CPF9

Barras para extensão de altura (950 mm)



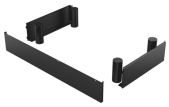
SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



TPKPLATE

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



KITH95CPF9

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



GTP

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



GRILLPLATE

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



KITPBX



BBQ9



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.



KITC9X9-1

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



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

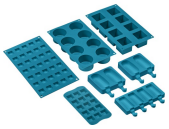


GTT

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

KITC9X9

Painel de parede para fogão, Aço inox, 90 cm



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)



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.



Knobs control



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.



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.



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



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.

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



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.



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.



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.



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.