

C9IMMB2

Bredd
Antal ugnar med energideklaration
Kavitetens värmekälla
Typ av häll
Huvudugn, typ
Rengöringssystem huvudugn
EAN-kod
Energiklass

90x60 cm
1
Elektrisk
Induktionshäll
Termoventilerad ugn
Vapor Clean
8017709321956
A



Estetisk linje



Estetik	Classic
Serie	Symphony
Design	Rak design
Färg	Mattsvart
Finish	Mattsvart
Ytbehandling	Rostfritt stål
kontrollpanel	
Logotyp	Assembled st/steel
Position logga	Panel under ugnen
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål
Typ av kontroller	Vred
Slidekontroll	Röd

Kontrollvred	Smeg Classic
Färg på vred	Rostfritt stål
Antal vred	7
Färg screentryck	Silver
Typ av display	Touch
Lucka	Med 2 horisontella paneler
Typ av ugnsglas	Eclipse
Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Ugnsutrymme	Dörr
Stödfötter	Silver

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9
Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme	 Fläktassisterad undervärme

Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining

Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean

Alternativ för håll



Funktionsspärr	Ja	Effektbegränsningsläge	3700, 4800, 7400 W
Alternativ för effektbegränsare	Ja	- Steg	
		Multizon	Ja

Tekniska egenskaper - håll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion Multizon - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Vänster bak - Induktion Multizon - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antal extra snabba kokzoner	5	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Antal flexibla zoner	1	Indikator för vald zon	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja		

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	2	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	2	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentalt
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1700 W
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Grillelement	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja		
Luckhängning	Underhängd		

Avgtagbar lucka	Ja	Värmeelement bred grill	2 900 W
Innerlucka i helglas	Ja	- effekt	
		Effekt varmluftselement	2 x 1 550 W
		Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

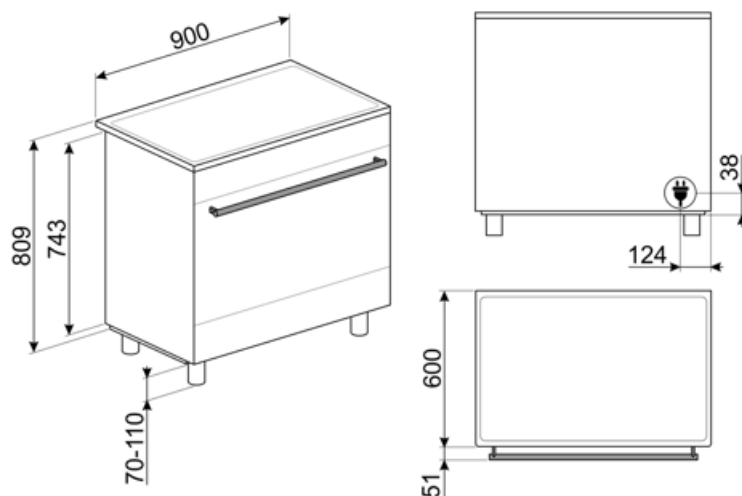
Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	Ugnsghaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Matlagningstermometer	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10600 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	46 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITC9X9-1

Stänkskydd 90x75cm rostfritt stål



KITH95CPF9

Höjningskit (950 mm), passar Portofino-spisar



KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN920



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH900CPF9

Sockel, 90 cm, tre sidor, svart passar CPF9 Portofino-spisar



KITH95MN



KITSB9MB



PPR9

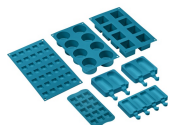
Eldfast pizzasten utan handtag. Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.





SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



SFLK1

Luckspärr till inbygggnadsugnar



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.

Alternative products



C9IMX2

Färg: Rostfritt stål



C9IMN2

Färg: Mattsvart

Symbols glossary

	Automatisk sammankoppling för större yta		Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.
	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i stapel		Kontrollvred
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	...		3 Skikt glas i luckan
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.



Induktion: Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.

Benefit (TT)

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Dubbel turbin

Ugnen har två fläktar utrustade med två cirkulära värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme