

C9IMAN9

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709279707
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Esthetiek	Classici	Aantal bedieningsknoppen	7
Series	Sinfonia	Kleur serigrafie	Zilver
Kleur	Antraciet	Handgreep	Smeg Classici
Design	Squadrato	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Deur	Met 2 horizontale streken	Type glas	Eclipse zwart glas
Kleur kookplaat	RVS	Pootjes	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Opbergruimte	Klep
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Logo	Assembled st/steel
Kleur knoppen	RVS	Positie logo	Strook onder de oven
Display	Touch		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	9
Traditionele kookfuncties	

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)
 Base	 Fan assisted bottom	 Draaispit

Schoonmaak functie

 Vapor Clean
--

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Opties kookplaat



Kinderbeveiliging	Ja	ECO-Logic optie - stappen	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

Aantal kookzones met booster	5	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatische stop bij oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Restwarmte indicator	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto inhoud	115 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto inhoud 1e oven	129 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Vermogen lamp	40 W	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Instelling kooktijd	Start en stop	Grill - vermogen	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Deur openen	naar beneden		
Uitneembare ovendeur	Ja		

Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

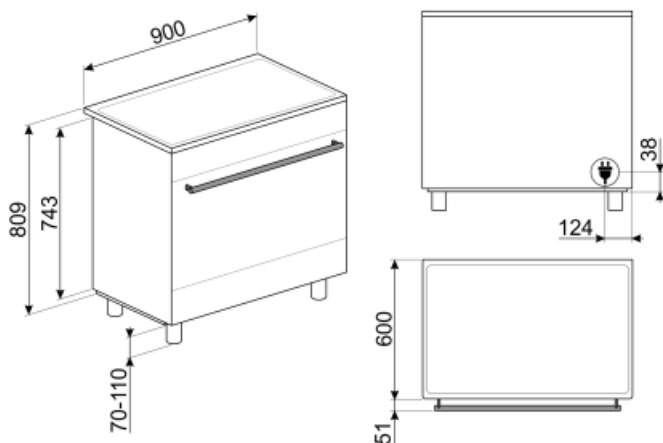
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Rek met achter- en zijstop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Kerntemperatuurmeter	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

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



Accessoires niet inbegrepen

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

Kinderslot



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.



BBQ9



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



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.



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



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)



KITROT9

Rotisserie kit for 90x60 cookers, new cavity (115 L)



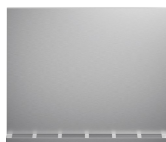
BBQ

Dubbelzijdig



KITC9X9-1

Spatscherm, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen



KITC9X9

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

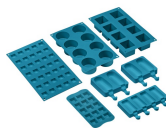
GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren.
Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



Symbols glossary (TT)

	Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.		Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd
	Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.		Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald
	Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.		A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
	ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken		Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.
	Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.		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.
	De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).		De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
	Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.		ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment

	De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.		Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.
	Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.		Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
	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.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		verlichting
	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.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.