

C9IMMB2

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709321956
Energialuokka	A



Estetiikka



Estetiikka

Sarja	Classic
Design	Symphony
Väri	Neliömäinen
Pinnan viimeistely	Mattamusta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Mattamusta
Logo	Metalliemalointi
Logon sijainti	Ruostumaton teräs
Tason väri	Uunin alapuolinen paneeli
Säätimien tyyppi	Ruostumaton teräs
Liukukiskot	Säätimet
	Punainen

Säätimet

Säätimien väri	Smeg Classic
Säätimien lukumäärä	Ruostumaton teräs
Väripainatus	7
Näytön tyyppi	Hopea
Ovi	Kosketus
Lasin tyyppi	2 vaakasuuntaista paneelia
Kahva	Eclipse
Kahvan väri	Smeg Classic
Säilytystila	Harjattua ruostumatonta terästä
Jalat	Luukku
	Hopea

Ohjelmat/toiminnot

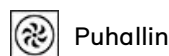
Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
Perintieset paistotoiminnot	



Staattinen



Puhallinavusteinen



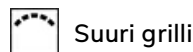
Puhallin



Eco



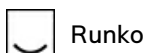
Pieni grilli



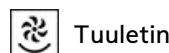
Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)




Runko




Tuuletin

Muut toiminnot

 Ajastettu sulatus

Puhdistustoiminnot

 Vapor clean

Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto

Kyllä

Virransäästötila

Kyllä

Rajoitetun energiankulutuksen tila

3700, 4800, 7400 W

Monivöhykemahdollisuus Kyllä

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Keittoalueet, joissa boosteri 5
lkm

Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus Kyllä

Joustavien alueiden numero 1

Valitun alueen ilmainen Kyllä

Automaattinen ylikuumentumisvirrankatkaisu Kyllä

Jälkilämmön ilmainen Kyllä

Automaattinen keittoastian tunnistus Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä 2

Tuulettimen numero 2

Nettotilavuus, 1. uuni 115 l

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni 129 l

Uunin sisämateriaali Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä 5

Hyllyjen tyyppi Metallilinielit

Valojen tyyppi Halogeeni

Valoteho 40 W

Aika-asetus Aloitus ja pysäytys

Valaistus luukun ollessa auki Kyllä

Irrotettava sisäluukku Kyllä

Luukun lasien määrä 3

Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä 2

Turvatermostaatti Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k x l x s) 371x724x418 mm

Lämpötilansäätö Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho 1700 W

Ylävastuksen teho 1200 W

Grillivastus 1700 W

Suuren grillin teho 2900 W

Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	2 x 1550 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

Vaihtoehdot, Uuni

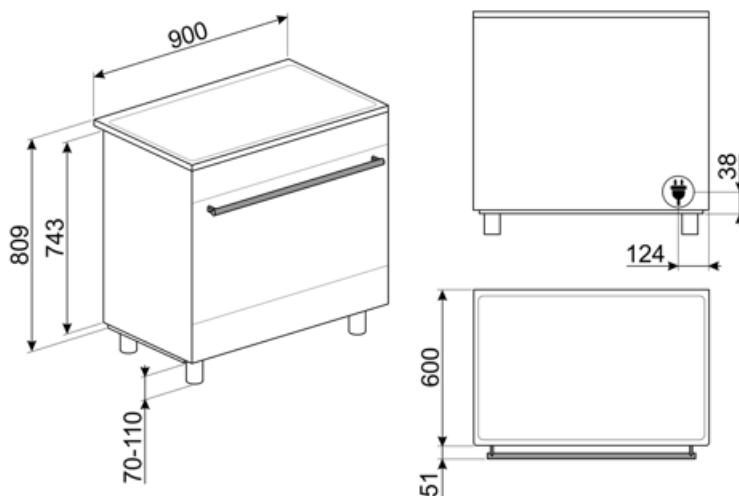
Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Paistolämpömittari	1
40mm syvä uunipelti	1		

Sähköliitettä

Sähköliitettä	10600 W	Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe
Virta	46 A	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	Pääte	5 napaa



Not included accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY . Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BBQ9



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), soveltuu Portofino-liesille



KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



KITSB9MB



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.



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITH900CPF9

Jalkalista, 90 cm, kolme sivua, musta, soveltuu CPF9 Portofino -liesille



KITH95MN



KITROT9

Paistivarrassarja 90x60 liesille, uusi tila (115 l)



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



PPR9



Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.

SFLK1



Lapsilukko

TPKPLATE

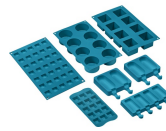


Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.



SCRP















Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper




















SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

Symbols glossary

	Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi		Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
	Asennus torniin: Asennus torniin		Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
	Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.		Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
	ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.		Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
	Puhallinvusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.		Puhallinvusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
	Staatinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.		Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

-  **Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Automaattinen avaus:** joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Tilavuus kertoo,** minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  **Nappien ohjaus**
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Ylikuumenemissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumentuu.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Jäännöslämmön ilmainen:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmainen näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **...**

Benefit (TT)

Induktiokaittotas

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

Vapor Clean

Kun lisää vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisää vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasojia maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivaloistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Kylmä luukku

Ulkoinen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Kaksoisturbiini

Uunissa on kaksi tuuletinta, joissa on kiertolämmityselementit, jotka mahdollistavat kypsennyksen kiertolämmöllä