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

Design	Neliömäinen	**Säätimet**	Smeg Classic
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
		Säätimien lukumäärä	7
Estetiikka	Classic	**Väripainatus**	Hopea
Logo	Ruostumaton teräs	**Näytön tyyppi**	Kosketus
Väri	Mattamusta	**Ovi**	2 vaakasuuntaista paneelia
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	**Lasin tyyppi**	Eclypse
Pinnan viimeistely	Mattamusta	**Kahva**	Smeg Classic
Sarja	Symphony	**Kahvan väri**	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs		
Säätimien tyyppi	Säätimet	**Säilytystila**	Luukku
Liukukiskot	Punainen	**Jalat**	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	**Rajoitetun energiankulutuksen tila**	3700, 4800, 7400 W
Virransäästötila	Kyllä	**Monivyöhykemahdollisuus**	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 booster lkm	5	**Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus**	Kyllä
Joustavien alueiden numero	1	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä		

Pääuunin tekniset ominaisuudet

Valojen lukumäärä	2	**Irrotettava sisäluukku**	Kyllä
Tuulettimen numero	2	**Luukun lasien määrä**	3
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l	**Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä**	2
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	371x724x418 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**Lämpötilansäätö**	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	**Alavastuksen teho**	1700 W
Valoteho	40 W	**Ylävastuksen teho**	1200 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	**Grillivastus**	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	**Suuren grillin teho**	2900 W

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

Vaihtoehdot, Uuni

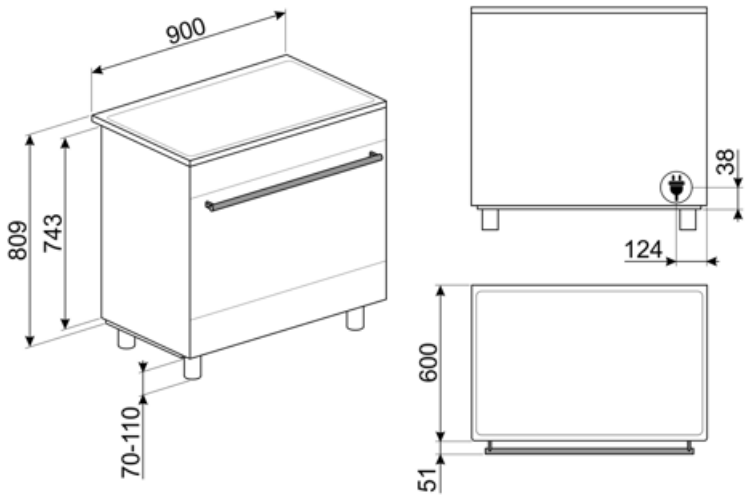
Ajastin	Kyllä	**Vähimmäislämpötila**	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	**Enimmäislämpötila**	260 °C

Pääuunin varusteet

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

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	10600 W	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	46 A	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	**Pääte**	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Sähköpistokkeen tyyppi**	Ei



Compatible 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

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



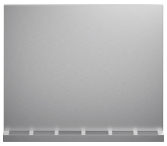
BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



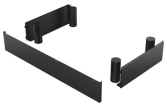
GTP

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. 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



KITPD

Korkeuden lisäyksen mustat jalat (950 mm) liesille

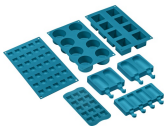
PALPZ

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



SFLK1

Lapsilukko



SMOLD

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



TPKPLATE

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

Alternative products



C9IMX2

Väri: Ruostumaton teräs



C9IMN2

Väri: Mattamusta

Symbols glossary



Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Asennus torniin: Asennus torniin



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.



Puhallinavusteinen 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.



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen 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.



Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



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



Puhallinavusteinen: 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.



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 kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen 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.

Nuppien ohjaus

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle 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 ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä 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 ylikuumenee.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä