C9IMMB2

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	8017709321956
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

DIGI screen

Design	Squadrato	**Bedieningsknoppen**	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	**Kleur knoppen**	Roestvrij staal
Esthetiek	Classici	**Aantal bedieningsknoppen**	7
Logo	Assembled st/steel	**Kleur serigrafie**	Zilver
Kleur	Matt Black	**Display**	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	**Deur**	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Mat Zwart	**Type glas**	Eclipse zwart glas
Series	Sinfonia	**Handgreep**	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Type bediening	Bedieningsknoppen	**Opbergruimte**	Klep
Slider	Rood	**Pootjes**	Zilver

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

Statisch	Geventileerd	Circulaire
ECO	Kleine grill	Grote vlak-grill
Fan grill (large)	Base	Fan assisted base

Overige functies

 Ontdooien op tijd

Schoonmaak functie

 Vapor Clean

Opties kookplaat



Kinderbeveiliging	Ja
ECO-Logic optie	Ja
ECO-Logic optie - stappen	3700, 4800, 7400 W
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
Number of Flexible zones	1
Automatische stop bij oververhitting	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja
Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Indicator geselecteerde zone	Ja
Restwarmte indicator	Ja

Technische specificaties primaire oven



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

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Onderwarmte - vermogen**	1700 W
Deur openen	naar beneden	**Bovenwarmte - vermogen**	1200 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grill - vermogen**	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2900 W
		Circulatie - vermogen	2 x 1550 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

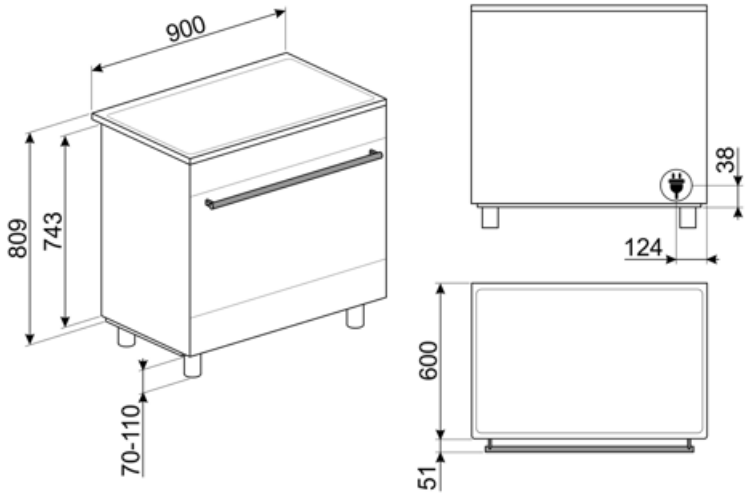
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

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	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	46 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee


900
809
743
70-110
38
124
600
51

Compatibele Accessoires



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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



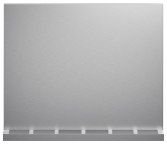
BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITC9X9-1

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



KITH95CPF9

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



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



KITSB9MB



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



BBQ

Dubbelzijdig



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



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.



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH900CPF9

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for CPF9 Portofino or Sinfony C9 cookers



KITH95MN



KITPD

Hoogte uitbreidingsset (max. 15cm) zwart



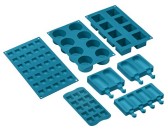
PALPZ

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



SFLK1

Kinderslot



SMOLD

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



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.

Alternative products



C9IMX2

Kleur: Roestvrij staal



C9IMN2

Kleur: Matt Black

Symbols glossary



Automatic merge of zones for a bigger area



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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.



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).



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.



Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Knobs control



Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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 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.



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 ovendeur 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.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



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.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.