

C9IMN2

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer fő sütő	Gőztisztítás
EAN kód	8017709336233
Energiahatékonysági osztály	A



Küllem




Design család	Classica	Vezérlőgombok	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Vezérlőelemek színe	Fekete
Dizájn	Négyzetes design	Vezérlők száma	7
Szín	Matt fekete	Serigraphy colour	Ezüst
Felületkezelés	Matt fekete	Kijelző	Érintés
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Logó	Assembled st/steel	Pohártípus	Eclipse
Logo position	Facia below the oven	Fogantyú	Smeg Classic
Főzőlap színe	Fekete zománc	Fogantyú színe	Fekete
Vezérlési beállítás típusa	Vezérlőgombok	Tárolórekesz	Ajtó
LED színek	Piros	Láb	Fekete

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9
Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Eco	Kis grill	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alap	Légkeveréses alsó

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint

Tisztítási funkciók

 Gőztisztítás

Főzőlap opciók



Reteszelés	Igen	Korlátozott energiafogyasztás W-ban	3700, 4800, 7400 W
Korlátozott energiafogyasztású üzemmód	Igen	MultiZone opció	Igen

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 5

Bal első - Indukciós – többzónás - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Bal hátsó - Indukciós – többzónás - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Központi - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Jobb hátsó - Indukciós – szimpla - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Jobb első - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Rásegíttéses főzőzónák száma	5	Minimális edényátmérő kijelzése	Igen
Rugalmas zónák száma	1	Kiválasztott zóna visszajelző	Igen
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	Maradék hő visszajelző	Igen
Automatikus edényérzékelés	Igen		

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma	2	Levehető belső ajtó	Igen
Ventilátor száma	2	Ajtóüvegek száma összesen	3
A sütőtér nettó térfogata	115 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	2
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok száma	5	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Polcok típusa	Fémállványok	Hőmérsékletszabályozás	Elektromechanikus
Világítás típusa	Halogén		
Fényerősség	40 W		
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás		

Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Felső fűtőelem – Teljesítmény	1200 W
Kivehető ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2900 W
		Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2 x 1550 W
		Grill típusa	Elektromos

Opciók, fő sütő

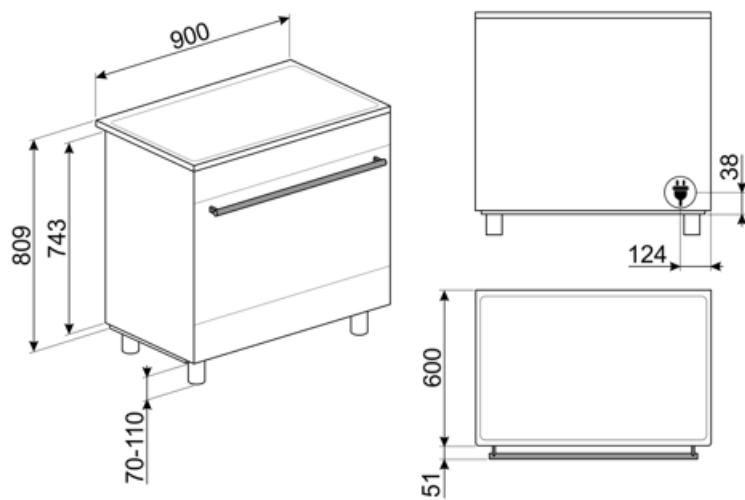
Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	260 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Maghőmérő	1
40 mm mély tepsi	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	10600 W	Feszültség 2 (V)	380-415 V
Jelenlegi	46 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 pólus



Not included accessories

AIRFRY9

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BBQ9



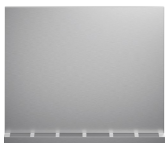
GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KITC9X9-1

Hátlap készlet, rozsdamentes acél, 90 cm, Portofino multifunkciós tűzhelyekhez, Master és Sinfonia tűzhelyekhez



KITPBX

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Sinfonia és Master tűzhelyekhez (845-856 mm)



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húshoz, sajtok és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 x 240 mm.



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KITH95MN



KITSB9MB



PPR9

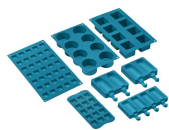
Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül. Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.



SFLK1

Gyerekszár





SMOLD















7 db-os szilikonforma készlet
fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz,
pralinékhoz, jégkockákhoz vagy
ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között
használható




















TPKPLATE

Univerzális lemez indukciós, gáz-,
kerámia- és elektromos főzőlapokhoz.
Tapadásmentes felület ideális hal,
tojás és zöldségek sütéséhez.
Méretük: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

 <p>Zónák automatikus összevonása nagyobb területté</p>	 <p>Teljesítményfokozó: az opció lehetővé teszi, hogy a zóna teljes teljesítményen működjön, ha nagyon intenzív főzésre van szükség.</p>
 <p>A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően</p>	 <p>Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.</p>
 <p>Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban</p>	 <p>Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.</p>
 <p>Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.</p>	 <p>Három üvegezésű ajtó: Üvegezett ajtó száma.</p>
 <p>ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.</p>	 <p>Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.</p>
 <p>Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.</p>	 <p>Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.</p>
 <p>Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.</p>	 <p>Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.</p>

-  Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  Indukciós A főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül a serpenyő alján keletkezik a főzőlappal való érintkezés során.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  Automatikus nyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  Vezérlőgombok
-  ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni
-  Félgrill: Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségű ételek esetén.
-  Túlmelegedés elleni védelem: A vezérlőegység túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  A visszamaradó hő jelzése: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna marad még forró. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
-  Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  ...

Benefit (TT)

Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap könnyen használható és karbantartható, továbbá biztonságos és készséges.

Gőztisztítás

Ha vizet helyez be a sütőüreg alján lévő mélyedésbe, gőz keletkezik, amely megpuhítja a szennyeződéseket, és megkönnyíti azok eltávolítását

Ha vizet helyez be a sütőüreg alján lévő mélyedésbe, gőz keletkezik, amely megpuhítja a szennyeződéseket, és megkönnyíti azok eltávolítását.

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

Tárolórekesz

Több hely az alsó rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

Valódi konvekció

A legkiválóbb főzőteljesítmény a keringetett szellőző levegőáramlásnak köszönhetően

Többszörös ventilátorok és fűtőelemek biztosítják a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve az egyenletes és gyorsabb főzést a sütőüregben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Dupla turbina

A sütő két ventilátorral rendelkezik, két körkörös fűtőelemmel, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést