

C9IMX2

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709321314
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



Design	Firkantdesign	bryterne	Smeg Classic
Overflate kommandopanel	Avtrykksikkert rustfritt stål	kontroller farge	Rustfritt stål
Estetikk	Classic	Antall kontroller	7
Logo	Montert rustfritt stål	Farge på silketrykk	Sort
Farge	Rustfritt stål	Type display	Touch
Posisjon logo	Panel under ovnen	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Finish	Satinert	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Serie	Symphony	Håndtak	Smeg Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Vridere	Oppbevaringsavdeling	Dør
Skyvebryter	Rød	Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Vifte assistert base

Andre funksjoner

 Tine etter tid

Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Kokeplatefunksjoner



Funksjonssperre	Ja	Begrenset Styrke forbrukmodus - steg	3700, 4800, 7400 W
Modus for begrenset effektforbruk	Ja	Multisonefunksjon	Ja

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 5

Venstre foran - Induksjon - flersone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Venstre bak - Induksjon - flersone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Midten - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	5	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Antall fleksible soner	1	Indikator for valgt sone	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Restvarmeindikator	Ja
Kasserolledetektering	Ja		

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	2	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	2	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Tidsinnstilling	Start og stopp		
Lampe tennes når dør åpnes	Ja		
Dør åpning type	klaff ned		
Avtakbar dør	Ja		

Innerdør i helglass	Ja	Grillelement	1700 W
		Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
		Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10600 W	Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Strøm	46 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Støpseltype	Nei



Compatible Accessories

AIRFRY9

Lufffrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



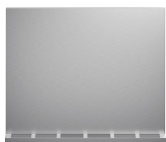
GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITC9X9-1

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



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



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

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH95CPF9

Høydeforlengersett (950 mm), egnet for Portofino-komfyrer



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SFLK1

Barnesikring





SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Alternative products



C9IMMB2

















Farge: Matt Sort



C9IMN2

Farge: Matt Sort

Symbols glossary

	Automatisk sammenslåing av soner til et større område		Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.
	Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Stablet installasjon: Stablet installasjon		Bryterknottkontroll
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
	Trippel glassdør: Antall glassdører.		ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.



Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.



Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.



Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.