

# C9IMX9

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Warmtebron	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709222888
Energie-efficiëntieklasse	A



## Esthetiek



<b>Esthetiek</b>	Classici	<b>Display</b>	Touch
<b>Serie</b>	Sinfonia	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	7
<b>Kleur</b>	Roestvrijstaal	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Design</b>	Squadrato	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld roestvrijstaal
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Type glas</b>	Eclipse
<b>Kleur kookplaat</b>	Roestvrijstaal	<b>Pootjes</b>	Zilver
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Vingervlekvrij roestvrijstaal	<b>Opbergruimte</b>	Klep
<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici	<b>Logo</b>	Assembled st/steel
<b>Kleur knoppen</b>	Roestvrijstaal	<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9  
 Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)
 Base	 Fan assisted bottom	 Draaispit

## Cleaning functions

 Vapor Clean

## Overige functies

 Ontdooien op tijd

## Technische specificaties kookplaat



**Totaal aantal kookzones** 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

<b>Aantal kookzones met booster</b>	5	<b>Indicator minimaal te gebruiken diameter</b>	Ja
<b>Branderdeksels</b>	Mat zwart geëmailleerd	<b>Indicator geselecteerde zone</b>	Ja
<b>Automatische stop bij oververhitting</b>	Ja	<b>Restwarmte indicator</b>	Ja
<b>Automatische aanpassing panafmeting</b>	Ja		

## Technische specificaties primaire oven



<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Netto inhoud</b>	115 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Bruto inhoud 1e oven</b>	129 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Instelling kooktijd</b>	Begin en eind	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
<b>Deur openen</b>	naar beneden	<b>Circulatie - vermogen</b>	1550 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Type grill</b>	Elektrisch
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja		

## Opties primaire oven

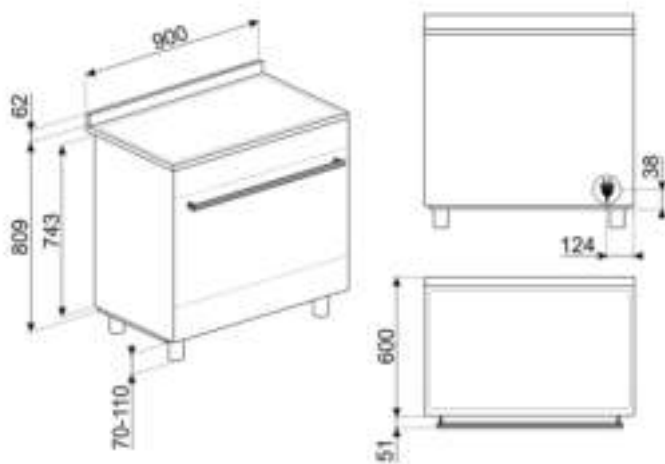
Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Draaispit	1	Bakplaat (20 mm)	1
Ovenrooster met stop	2	Bakplaat (40 mm)	1

## Elektrische aansluiting















Aansluitwaarde	10200 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	45 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V		















## Accessoires niet inbegrepen

	<b>KITCPB9X</b>		<b>GRIDDLE</b>
			Universele bakplaat voor inductie, gas, stralingskookplaten en bbq. Anti-aanbaklaag.
	<b>GT91P</b>		<b>SFLK1</b>
			Kinderslot
	<b>GTP</b>		<b>PRTX</b>
	Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)		
	<b>PPR9</b>		<b>PPR2</b>
	<b>KITPBX</b>		<b>SCRP</b>
	Height reduction feet (850 mm)		Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper
	<b>KITC9X9-1</b>		<b>PALPZ</b>
	Spatscherm, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen		Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm
	<b>KITPAX</b>		<b>GTT</b>
	Hoge verlengpoten (950 mm), roestvrij staal, geschikt voor Master-, Sinfonia- en Concerto-fornuizen		Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)
	<b>SMOLD</b>		
	Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C		

## Symbols glossary (TT)

 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.</p>
 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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).</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>

-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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 oven 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.
-  Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.
-  Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
-  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.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  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.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.