

C9IMX2

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRINA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709321314
Třída energetické účinnosti	A



Aesthetics



Estetika	Classica	Ovládací knoflíky	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Vzhled	Čtvercový design	Počet ovládacích prvků	7
Barva	Nerezová ocel	Serigraphy colour	Black
Povrchová úprava	Satén	Displej	Dotyk
Povrchová úprava ovládacího panelu	Nerezová ocel s ochranou proti otiskům prstů	Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy
Logo	Assembled st/steel	Typ skla	Eclipse
Logo position	Facia below the oven	Rukojeť	Smeg Classic
Barva varné desky	Nerezová ocel	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Typ nastavení ovládní	Ovládací knoflíky	Odkládací přihrádka	Dvířka
Barvy LED	Červená	Stopa	Stříbrná

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	



Statický



S ventilátorem



Circulaire



Eco



Malý gril



Velký gril



Ventilátorový gril (velký)




Základ



Spodní část s ventilátorem

Funkce čištění

 Parní čištění

Další funkce

 Rozmrazování podle času

Možnosti varné desky



Control lock	Ano	Režim omezené spotřeby energie ve W	3700, 4800, 7400 W
Režim omezené spotřeby energie	Ano	Možnost Multizóny	Ano

Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 5

Přední levá - Indukce – vícezónová - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.0x19.0 cm

Zadní levá - Indukce – vícezónová - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Středová - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Zadní pravá - Indukční – jediná - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Přední pravá - Indukční – jediná - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Počet varných zón se zesíleným výkonem	5	Indikace minimálního průměru nádobí	Ano
Automatické vypnutí při přehřátí	Ano	Indikátor vybrané zóny	Ano
Automatická detekce nádobí	Ano	Indikátor zbytkového tepla	Ano

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel	2	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Číslo ventilátoru	2	Celkový počet dveřních skel	3
Čistý objem vnitřního prostoru	115 l	Počet termoreflexních skel dveří	2
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	129 l	Bezpečnostní termostat	Ano
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Chladicí systém	Tečna
Počet polic	5	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	371x724x418 mm
Typ polic	Kovové police	Řízení teploty	Elektromechanické
Typ osvětlení	Halogenová	Nižší výkon topného článku	1700 W
Výkon osvětlení	40 W		
Nastavení doby vaření	Start a stop		
Osvětlení při otevřených dvířkách trouby	Ano		

Otevírání dvířek	Dvířka dolů	Horní topný článek – výkon	1200 W
Vyjímatelná dvířka	Ano	Grilovací prvek	1700 W
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano	Velký gril – výkon	2900 W
		Kruhový topný článek – výkon	2 x 1550 W
		Typ grilu	Elektrina

Možnosti hlavní trouby

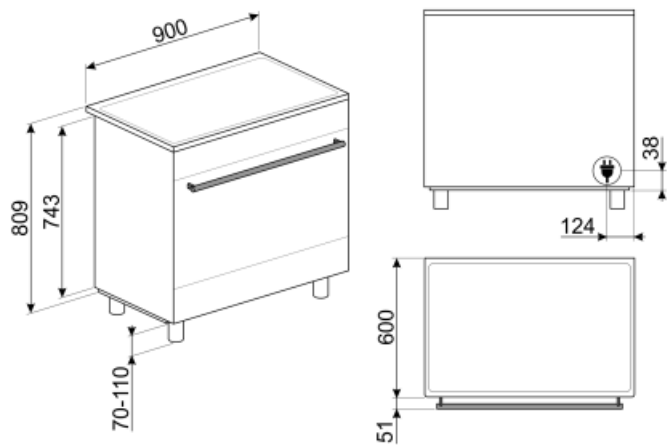
Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku

Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Grilovací mřížka	1
20 mm hluboký plech	1	Sonda na maso	1
40 mm hluboký plech	1		

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	10600 W	Power supply cable length	150 cm
Stávající	46 A	Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Napětí	220-240 V	Frekvence	50/60 Hz
Napětí 2 (V)	380-415 V	Terminal block	5 poles
Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové		



Not included accessories

AIRFRY9

Stojan teplovzdušné fritézy AIRFRY. Ideální pro nahrazení tradičního smažení v troubě, ale s menším množstvím kalorií a tuku. Umožňuje rychlou a jednoduchou přípravu pokrmů, jako jsou hranolky, smažená zelenina a ryby, a zajišťuje dokonalé propečení a křupavost.



SFLK1

Dětská pojistka



PRTX

Žárovzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm. Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



PPR9

Žárovzdorný kámen na pizzu bez rukojetí. Kámen ve tvaru čtverce: D64 x V2,3 x H37,5 cm. Vhodný i pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



BBQ9



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.



KITC9X9-1

Ochrana proti postříkání zdi, 90 x 75 cm, nerezová ocel, vhodná pro sporáky Portofino, Master a Sinfonia



KITH95CPF9

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), vhodná pro sporáky Portofino



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)
Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



GRILLPLATE

Univerzální rošt pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu masa, sýra a zeleniny. Rozměry: 410 x 240 mm.



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



TPKPLATE

Univerzální deska pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu ryb, vajec a zeleniny. Rozměry: 410 X 240 mm.



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
Šířka: 315 mm délka: 325 mm



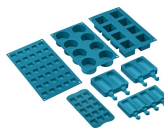
GTT

**Zcela extrahovatelná teleskopická
vodítka (1 úroveň)** Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430









SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny,
nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce
jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



Symbols glossary (TT)

	Automatické sloučení zón pro větší oblast		Posilovač výkonu: možnost umožňující provoz zóny s plným výkonem, pokud je nutné velmi intenzivní vaření.
	A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků		Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
	Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci		System chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	Rozmrazování podle času: pomocí této funkce se automaticky určuje doba rozmrazování potravin.		Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.
	ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.		Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.
	Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.		Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
	Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
	EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.		Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | <p>Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.</p> |  | <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p> |
|  | <p>Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.</p> |  | <p>Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádoby během jeho kontaktu s varnou deskou.</p> |
|  | <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |  | <p>Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |
|  | <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p> |  | <p>Automatické otevírání: některé modely mají automatické otevírání dvířek po dokončení cyklu, což je ideální řešení pro kuchyňské jednotky bez rukojeti, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamykají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.</p> |
|  | <p>Indikace zbytkového tepla: Po vypnutí sklokeramické varné desky indikátor zbytkového tepla ukazuje, která z varných zón je stále horká. Když teplota klesne pod 60 °C, indikátor zhasne.</p> |  | <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.</p> |
|  | <p>Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.</p> |  | <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |
|  | <p>...</p> |  | <p>Ovládání knoflíky</p> |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Double Turbine

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Storage compartment

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils