

C9CIMX

SMEG ELITE

Centre de cuisson, esthétique carrée,
90 cm, inox, catalyse, double
chaleur tournante, induction
Classe énergétique B

EAN13: 8017709165451

Bandeau inox anti-trace

Plan de cuisson à induction :

5 foyers dont :

Arrière gauche : 1,85 kW - Booster 3,00 kW Ø 180 mm

Avant gauche : 1,40 kW - Booster 2,20 kW Ø 145 mm

Central : 2,60 kW - Booster 3,70 kW Ø 270 mm

Arrière droit : 2,30 kW - **Booster 3,70 kW** Ø 210 mm

Avant droit : 1,40 kW - Booster 2,20 kW Ø 145 mm

Verre céramique noir Suprema

Indication minimale diamètre d'utilisation

Affichage chaleur résiduelle

Raclair de nettoyage

Four électrique multifonction géant, catalyse :



8 fonctions

Programmateur électronique durée et fin
de cuisson

Thermostat électronique réglable de manière
continue de 50° à 260°C

Double chaleur tournante

Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 115 litres, brut 126 litres

4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Double éclairage

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril 2,90 kW



Consommation d'énergie en convection forcée : 2,35 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,19 kWh

Accessoires :

2 grilles

2 lèchefrites

1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Compartiment de rangement

4 pieds chromés réglables en hauteur

Commutable mono/triphasée

Puissance nominale électrique : 14,50 kW

Fonctions



Options

- **KITC9X** - Crédence murale inox
- **GT91P** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 95 cm
- **KITPBX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 85 cm


Four principal

Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.


Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

C9CIMX

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Induction
5
Mono cavité
type de four: Catalyse
90 cm
inox
classe énergétique B

