C9GMMB2



Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709321949
Enerji verimliliği sınıfı	A

Estetik

Tasarım	Kare tasarım	**Kontrol düğmeleri**	Smeg Classic
Kumanda paneli kaplaması	Parmak dostu paslanmaz çelik	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
Estetik	Classica	**Kumanda sayısı**	8
Logo	Assembled st/steel	**Serigraphy colour**	Silver
Renk	Mat Siyah	**Ekran**	Dokunmatik
Logo position	Facia below the oven	**Kapı**	2 yatay şerit ile
Son işlemler	Mat siyah	**Cam tipi**	eclypse
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp**	Smeg Classic
Seri	Sinfonia	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	**Depolama bölmesi**	Kapı
Tava desteği tipi	Dökme Demir	**Ayak**	Gümüş
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	9

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Eco
- Küçük ızgara
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Temel
- Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

- Buz çözme

Temizleme fonksiyonları

- Buhar temizliği

Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam pişirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Arka sol - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Arka sağ - Gaz - Hızlı - 3.00 kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Gaz emniyet valfleri**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	2	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Fan sayısı	2	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Boşluğun net hacmi	115 l	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	2
Brüt hacim, 1. boşluk	129 l	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf sayısı	5	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	371x724x418 mm
Raf tipi	Metal raflar	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık tipi	Halojen	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1700 W
Işık gücü	40 W	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1200 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Izgara elemanı**	1700 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2900 W
Kapı açma	Aşağı kanat		
Çıkarılabilir kapı	Evet		

Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2 x 1550 W
		Izgara tipi	Elektrik

Ana Fırın Seçenekleri

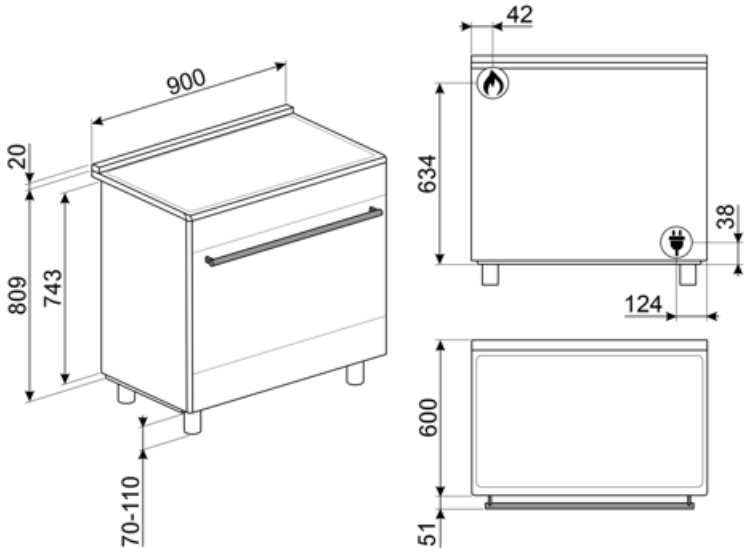
Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

Döküm Wok desteği	1	**40 mm derinliğinde tepsi**	1
Moka standı/desteği	1	**Izgara teli**	1
Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Et Probu**	1
20 mm derinliğinde tepsi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	3200 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	120 cm
Akım	14 A	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	**Terminal bloğu**	3 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır


900
20
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

Compatible Accessories



AIRFRY9

Yağsız fritöz rafı AIRFRY . Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



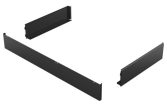
BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITH900CPF9

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), TR4110 kuzinelere uygun



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.



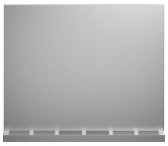
BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



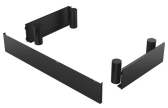
GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KITC9X9-1

Portofino, Master ve Sinfonia kuzinelere uygun 90x75 cm arka panel, paslanmaz çelik



KITH95CPF9

Portofino kuzineler için yükseklik uzatma kiti (950 mm)



KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



KITPD

Kuzineler için siyah yükseklik uzatması ayakları (950 mm)



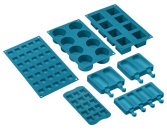
PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SFLK1

Çocuk kilidi



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir

Alternative products



C9GMX2

Renk: Paslanmaz çelik

Symbols glossary



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Anahtar bu sembolün üzerindeyken, termostat çevrilse bile ısıtma mümkün değildir.



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitlenir.

Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Düğme kontrolü

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.

Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.

LED teknolojili 4,3 inç ekran, düğmelerle kullanılabilirlik + 3 dokunmatik tuş