

C9GMX2

Velikost vařiče	90x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRINA
Typ varné desky	Plyn
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709321680
Třída energetické účinnosti	A












Aesthetics




Estetika	Classica	Ovládací knoflíky	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Vzhled	Čtvercový design	Počet ovládacích prvků	8
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
Sokl	Ano	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Barva varné desky	Nerezová ocel	Odkládací přihrádka	Dvířka
Typ stojanů na nádobí	Litina	Stopa	Stříbrná
Typ nastavení ovládní	Ovládací knoflíky		

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

Další funkce

 Rozmrazování

Funkce čištění

 Parní čištění

Technické vlastnosti varné desky

UR

Celkový počet varných zón 6

Přední levá - Plyn – 2 ultrarychlý (duální) - 4.20 kW

Zadní levá - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Přední středová - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Zadní středová - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Přední pravá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Zadní pravá - Plyn – rychlý - 3.00 kW

Typ plynových hořáků Standardní

Automatické elektronické zapalování Ano

Plynové pojistné ventily Ano

Víčka hořáku Matná černá smaltovaná

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel 2

Číslo ventilátoru 2

Čistý objem vnitřního prostoru 115 l

Hrubý objem, 1. vnitřní prostor 129 l

Materiál vnitřní části Smalt Ever Clean

Počet polic 5

Typ polic Kovové police

Typ osvětlení Halogenová

Výkon osvětlení 40 W

Nastavení doby vaření Start a stop

Osvětlení při otevřených dvířkách trouby Ano

Otevírání dvířek Dvířka dolů

Vyjímatelná dvířka Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 3

Počet termoreflexních skel dveří 2

Bezpečnostní termostat Ano

Chladicí systém Tečna

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 371x724x418 mm

Řízení teploty Elektromechanické

Nižší výkon topného článek 1700 W

Horní topný článek – výkon 1200 W

Grilovací prvek 1700 W

Velký gril – výkon 2900 W

Kruhový topný článek – výkon 2 x 1550 W

Typ grilu Elektřina

Možnosti hlavní trouby

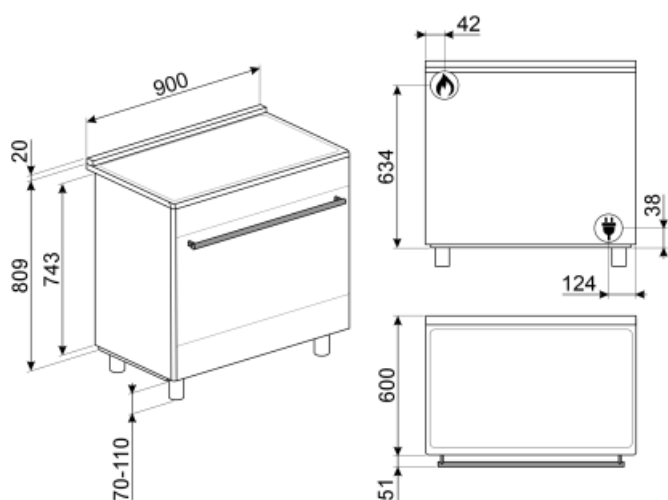
Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku

Držák litinové Wok pánve	1	40 mm hluboký plech	1
Stojan Moka	1	Grilovací mřížka	1
Stojan se zadním a bočním dorazem	1	Sonda na maso	1
20 mm hluboký plech	1		

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	3200 W	Power supply cable length	120 cm
Stávající Napětí	14 A 220-240 V	Frekvence	50/60 Hz
Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové	Terminal block	3 poles



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.



KITH900CPF9

Podstavec, 90 cm, tři strany, černý, vhodný pro sporáky CPF9 Portofino



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.



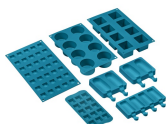
PALPZ

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



SMOLD

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



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



BGTR9

Litínový grilovací plech vhodný pro sporáky 90 cm Victoria, 60 a 90 cm Master a Sinfonia



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)

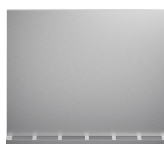


BBQ9



KITC9X9-1

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































GTT

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



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p>	 <p>Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.</p>
 <p>Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci</p>	 <p>Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.</p>
 <p>Je-li přepínač na tomto symbolu, není možný ohřev, i když je termostat zapnutý.</p>	 <p>Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.</p>
 <p>Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.</p>	 <p>Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 předeřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předeřívání, 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.</p>	 <p>EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.</p>
 <p>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>	 <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>Plynové trouby nabízejí okamžitou regulaci teploty, zkrácení doby vaření a možnost pečení při mnohem nižších teplotách než elektrické trouby.</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>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.</p> |  <p>Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.</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)

Skutečná konvekce

Nejlepší výkony vaření/pečení zaručuje větrané cirkulační proudění

Více ventilátorů a topných těles zajistí dokonalé aerodynamické proudění tepla, které umožňuje rovnoměrné a rychlejší vaření/pečení uvnitř komory.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Parní čištění

Napuštěním vody do důlku na dně komory se generuje pára, která změkčuje usazeniny a usnadňuje jejich odstranění

Napuštěním vody do důlku na dně komory se generuje pára, která změkčuje usazeniny a usnadňuje jejich odstranění.

Dotykové ovládání

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoho dotyku

Izotermická komora

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

Dvojitá turbína

Trouba je vybavena dvěma ventilátory a dvěma kruhovými topnými tělesy, které umožňují vaření/pečení s rotujícím ohřevem

Tangenciální chlazení

Nový chladič systém s tangenciálním ventilátorem a prouděním vzduchu od dveří ke splashback stěně

Víceúrovňové halogenové osvětlení

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

Nastavitelná výška

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám

Odnímatelné vnitřní sklo

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

Víceúrovňové vaření/pečení

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

Studené dveře

Při jakékoli funkci je vnější sklo dveří studené, takže nehrozí nebezpečí popálení

Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)

Lehčí a chutnější jídlo díky airfry - košíku na fritování vzduchem (volitelné příslušenství)

BBQ (volitelné příslušenství)

Grilování přímo v troubě s oboustranným grilem (volitelné příslušenství BBQ)

Kámen na pizzu (volitelné příslušenství)

Pečení se žáruvzdorným kamenem pro měkkou a křupavou pizzu a kynuté výrobky (volitelné příslušenství STONE)

Odkládací přihrádka

Více místa díky spodní přihrádce, která je ideální pro uložení příslušenství nebo kuchyňského náčiní