

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	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Serie	Sinfonia	Displej	Dotyk
Barva	Nerezová ocel	Počet ovládacích prvků	8
Povrchová úprava	Satén	Serigraphy colour	Black
Vzhled	Čtvercový design	Rukojeť	Smeg Classic
Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Sokl	Ano	Typ skla	Eclipse
Typ stojanů na nádobí	Litina	Stopa	Stříbrná
Barva varné desky	Nerezová ocel	Odkládací přihrádka	Dvířka
Povrchová úprava ovládacího panelu	Nerezová ocel s ochranou proti otiskům prstů	Logo	Assembled st/steel
Ovládací knoflíky	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven

Programy/funkce

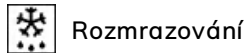
Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Eco	 Malý gril	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Spodní část s ventilátorem

Funkce čištění



Další funkce



Technické vlastnosti varné desky



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

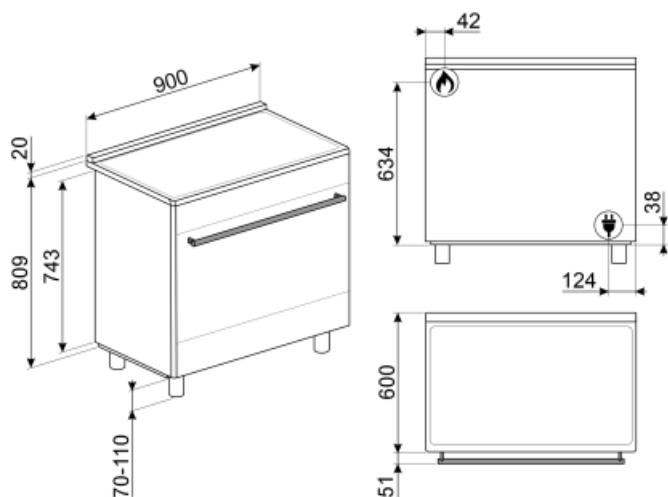
Časovač	Ano	Minimální teplota	50 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

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



TPKTR9

Grilovací talíř Teppanyaki pro sporáky Victoria TR9, Master a Sinfonia



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.



KITH95CPF9

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



SFLK1

Dětská pojistka



GTP

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



PRTX

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



BGTR9

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



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.



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



KITH900CPF9

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



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.



PALPZ

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



KITC9X9-1

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



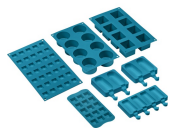
GTT

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



KITC9X9










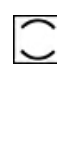

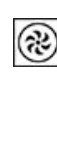

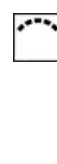




Ochrana proti postříkání zdi, 90 x 75 cm, nerezová ocel, vhodná pro Master sporáky










SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

 <p>Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.</p>	 <p>A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků</p>
 <p>System 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 přehřev. 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 přehřívání, 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>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>

-
-  **Boční světla:** Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.
-  **Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.**
-  **Parní čištění:** jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.
-  ...
-  **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.
-  **Ultra rychlé hořáky:** Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.
-  **Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.**

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.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

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

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