

C9GMX2

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 מערכת ניקוי תנור ראשי
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
 1
 חשמל
 גז
 אזור חום
 ניקוי באדים
 8017709321680
 A



אסתטיקה



סדרה עיצובית

סדרה

צבע

גימור

עיצוב

דלת

מגן אחורי

סוג מעמדי מחבתות

צבע כיריים

גימור לוח בקרה

כפתורי בקרה

Classica

Sinfonia

נירוסטה

סאטין

עיצוב מרובע

עם שני פסים אופקיים

כן

ברזל יצוק

נירוסטה

נירוסטה ידידותית לטביעות

אצבעות

Smeg Classic

צבע בקרות

צג

מס' בקרות

Serigraphy colour

ידית

צבע ידית

סוג זכוכית

רגליות

תא אחסון

Logo

Logo position

נירוסטה

מגע

8

Black

Smeg Classic

נירוסטה מוברשת

אליפסה

כסף

דלת

Assembled st/steel

Facia below the oven

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול
 פונקציות בישול רגילות

9

סטטי

בסיוע מאוורר

מעגלי

חסכוני

גריל קטן

גריל גדול

(גריל מאוורר (גדול)

בסיס

תחתית בסיוע מאוורר

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

פונקציות אחרות

הפשרה

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

6 מספר אזורי בישול

2 kW (כפולות) - UR קדמי שמאלי - גז - 2

AUX - 1.00 kW - אחורי שמאלי - גז

AUX - 1.00 kW - קדמי אמצעי - גז

1.80 kW - אחורי אמצעי - גז - מהיר למחצה

1.80 kW - קדמי ימני - גז - מהיר למחצה

3.00 kW - אחורי ימני - גז - מהירות

סוג מבערי גז סטנדרטי

שסתומי בטיחות לגז

כן

הצתה אלקטרונית
אוטומטית

כן

מכסי מבערים

ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2
מספר מאורר	2
הנפח הנקי של תא התנור	115 l
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד
מספר המדפים	5
סוגי מדפים	רשתות מתכת
סוג נורה	הלוגן
הספק נורה	40 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה
אור כשדלת התנור פתוחה	כן
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה
דלת נתיקה	כן
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן

דלת פנימית ניתקת	כן
מס' כולל של דלתות זכוכית	3
מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
תרמוסטט בטיחות	כן
מערכת קירור	משיק
מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
גוף חימום עליון - הספק	1200 W
אלמנט גריל	1700 W
גריל גדול - הספק	2900 W
גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
סוג גריל	חשמלי

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

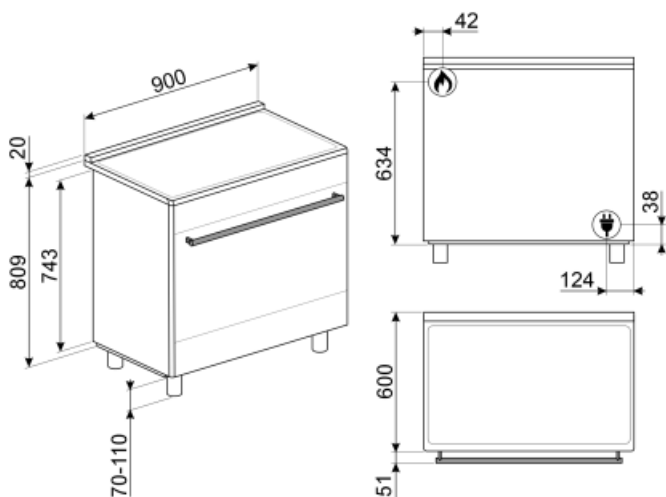
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לזוק מברזל יזוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
סוג גריל	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	בחון בשר	1
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	120 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles
סוג כבל החשמל המותקן	כן, שלב אחד		



Not included accessories



TPKTR9

לוח גריל ספנייקי לתנורי Victoria, Master 1-Sinfonia



KITH95CPF9

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי Portofino



GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



BGTR9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי 90 ס"מ, 160-90 ס"מ



KITPBX

(רגליות להפחתת גובה 850 מ"מ)



BBQ9



KITC9X9-1

נירוסטה, מתאים, 75x75 מ"מ משטח התזה, 90 Portofino, Master 1-Sinfonia לתנורי



AIRFRY9

מושלמת. AIRFRY רשת מצלה אוויר לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמת.



SFLK1

נעילת ילדים



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידיות. אבן עומק x גובה x מרובעת: אורך 64 ס"מ 37.5 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



KITH900CPF9

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה לתנורי TR4110



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

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ

KITC9X9

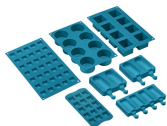
ס"מ, נירוסטה, מתאים 75x75 ממשטח התזה, 90
לתנורי Master

SMOLD





















סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים,
פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש
בין $+230^{\circ}\text{C}$ עד -60°C

GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה**
לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ
מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



Symbols glossary (TT)

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
 <p>עם המתג על הסמל הזה, לא ניתן לחמם גם אם התרמוסטט מופעל.</p>	 <p>...</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	 <p>A: D/G טד A+++ ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: A: בהתאם למשפחת המוצרים</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	 <p>נירוסטה נגד טביעות: נירוסטה נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות נגד טביעות. נירוסטה נגד טביעות נגד טביעות.</p>
 <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסייע מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>
 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים.</p>
 <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	 <p>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקיות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>
 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>



פתיחה אוטומטית: לחלק מהדגמים יש פתיחה אוטומטית של הדלת עם סיום המחזור, פתרון מושלם לארונות מטבח ללא ידידות, מכיון שאין צורך בידידות. למען הבטיחות, הדלת ננעלת אוטומטית כשהמכשיר בשימוש כדי למנוע פתיחה בלתי מכוונת.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.



ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

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