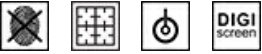


C9GMX2

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Kuzine ebatı | 90x60 cm |
| Enerji etiketli boşluk sayısı | 1 |
| Boşluk ısı kaynağı | ELEKTRİK |
| Ocak tipi | Gaz |
| Ana fırın tipi | Termo-havalandırılmalı |
| Ana fırın temizleme sistemi | Buhar Temizliği |
| EAN kodu | 8017709321680 |
| 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 | Black |
| Renk | Paslanmaz çelik | Ekran | Dokunmatik |
| Logo position | Facia below the oven | Kapı | 2 yatay şerit ile eclipse |
| Son işlemler | Saten | Cam tipi | Smeg Classic |
| Yükseltici ayak | Evet | Kulp | Fırçalanmış paslanmaz çelik |
| Seri | Sinfonia | Kulp Rengi | Kapı |
| Ocak rengi | Paslanmaz çelik | Depolama bölümü | Gümüş |
| Tava desteği tipi | Dökme Demir | | |
| Kontrol ayarı türü | Kontrol düğmeleri | | |

Programlar / Fonksiyonlar

| | |
|----------------------------|---|
| Piştirme 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 |



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 kızartma 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



KITPBX

Yükseklik azaltma ayakları (850 mm)



SFLK1

Çocuk kilidi



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



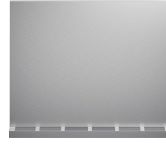
GTP

** 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)



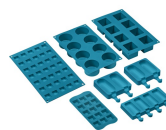
PALPZ

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



SMOLD

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





















Alternative products












C9GMMB2

Renk: Mat Siyah

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 çevrilsen 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, ekme 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 aktarımını 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, pizzolaları, 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 kahvaltılık 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 uygundur.
-  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, pizola 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. |  | Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır. |
|  | 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 kilitletir. |  | Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır. |
|  | Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar. |  | Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi. |
|  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |  | 4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys |
|  | Düğme kontrolü | | |