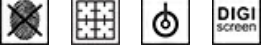


## C9GMX2

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



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

## Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	9
----------------------------	---



---

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
Piştirme 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



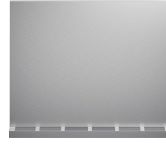
### GTP

\*\* 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)



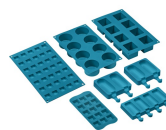
### PALPZ

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

-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  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 aktarımının 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 dağılımını 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 kahvaltısı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  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  |   |   |