C9GMX2

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709321680
Classe energética	A



Design

Design	Classica	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Design	Sinfonia	**Display/ relógio**	Display Touch Control
Cor	Aço inox	**Nº de comandos**	8
Acabamentos	Aço inox escovado	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Tipo de fogão	Série Squadrato	**Puxador**	Puxador Série Classica
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais	**Cor do puxador**	Puxador em aço inox
		Tipo de vidro do forno	Vidro cinza escuro
Painel anti salpicos	Sim	**Pés**	Pés cinzentos
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	**Gaveta de arrumação**	Zona de arrumação com tampa
Cor da placa	Aço inox		
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	**Logótipo**	Logótipo aplicado
		Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Design dos comandos	Comandos Série Classica		

Programas / Funções

Nº de funções do forno 9

Funções de forno

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Eco
- Grill curto
- Grill
- Grill ventilado
- Base
- Base com ventilador

Funções de limpeza

 VaporClean

Outras funções

 Descongelar

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Posterior direito - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2
Nº de ventiladores	2
Volume útil	115 l
Capacidade bruta do forno (L)	129 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros	5
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim

Vidro interno removível	Sim
Nº vidros da porta do forno	3
Nº vidros termorrefletores na porta	2
Termostato de segurança	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1700 W
Potência da resistência superior	1200 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2900 W
Potência da resistência circular	2 x 1550 W
Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

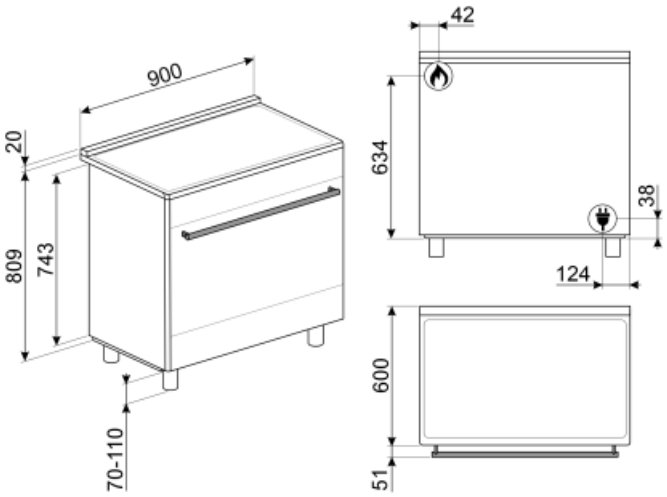
Temporizador	Sim	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido para Wok	1	**Tabuleiro 40 mm de profundidade**	1
Grelha redutora em esmalte	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Sonda térmica**	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	120 cm
Corrente (Amperes)	14 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



Not included accessories



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



BGTR9

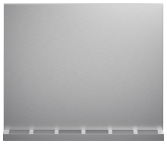
Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm



KITPBX



BBQ9



KITC9X9-1

Para fogões Portofino Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm

AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.



SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças

PRTX



Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.

PPR9



Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm

KITH900CPF9



Barras para extensão de altura (950 mm)

BBQ



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

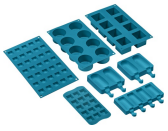
PALPZ



Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

KITC9X9

Painel de parede para fogão, Aço inox, 90 cm



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

Symbols glossary (TT)



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Descongelação: ao selecionar esta função, o forno ativa a ventilação, sem ligar o aquecimento. Assim, os alimentos irão descongelar à temperatura ambiente, mas mais rapidamente.

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.

Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.

O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.