C95GMCMB2



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	Sistema de limpeza com painéis catalíticos
Código EAN	8017709339951
Classe energética	A

Design

Tipo de fogão	Série Squadrato
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas
Design	Classica
Logo	Logótipo aplicado
Cor	Preto Mate
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Acabamentos	Preto Mate
Painel anti salpicos	Sim
Design	Sinfonia
Cor da placa	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido
Comandos	Rotativos

Design dos comandos	Comandos Série Classica
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Nº de comandos	8
Cor da serigrafia	Serigrafia em prateado
Display/ relógio	Display Touch Control
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Tipo de vidro do forno	Cinza escuro
Puxador	Série Classica
Cor do puxador	Aço inox
Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa
Pés	Pés pretos

Programas / Funções

Nº funções do forno	9

Funções de forno

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

Outras funções

- Descongelar

Funções de limpeza

- VaporClean

Características técnicas da placa

Número total de zonas de cocção 5

Centrale sinistra - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW
Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Posterior direito - Queimador a gás rápido - 2.90 kW
Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 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	**Vidro interno removível**	Sim
Nº de ventiladores	2	**Nº vidros da porta do forno**	3
Volume útil	115 l	**Nº vidros termorrefletores na porta**	2
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	371x724x418 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
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	**Potência da resistência inferior**	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	**Potência da resistência superior**	1200 W
Porta desmontável	Sim	**Potência do grill**	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	**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

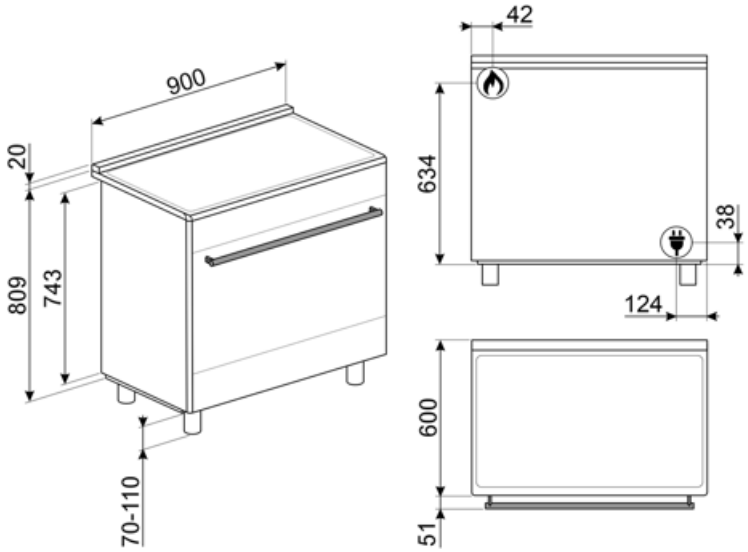
Acessórios incluídos no forno principal



Grelha em ferro fundido para Wok	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Painéis catalíticos**	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	**Guias telescópicas de extração parcial**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	**Sonda térmica**	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
Electric cable	Instalado, monofásico	**Ficha elétrica**	Não


900
20
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

Acessórios Compatíveis



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.



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KITH900CPF9

Barras para extensão de altura (950 mm)



KITPBX



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



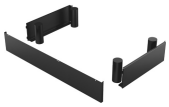
GTP

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



KITC9X9-1

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



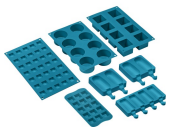
KITH95CPF9

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



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



SMOLD

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

Symbols glossary



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



Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno, graças aos três painéis revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores resultantes da cocção.



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.



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.



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.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



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.



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.

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

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.

Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

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

Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.

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.

Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.

Knobs control