

C9GGASSA9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Gas
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Gas con grill gas
Sistema pulizia forno principale	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709232009



Estetica



Estetica	Classica	Tipologia manopole	Smeg Classica
Serie	Sinfonia	Colore manopole	Acciaio
Design	Squadrato	N° manopole	9
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Porta	Tuttovetro
Logo	Applicato inox	Tipo vetro	Stopsol
Posizione logo	Fascia sotto forno	Maniglia	Smeg Classica
Alzatina	Sì	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	Vano	Push pull
Tipo griglie	Ghisa	Colore piedini	Acciaio
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	2
------------------------	---

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura	6
Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW	
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW	

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 2

N° di ventole 2

Volume lordo della prima cavità 126 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Contaminuti + fine cottura

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta forno 2

N° vetri porta termoriflettenti 1

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 340x750x427 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Tipo grill Gas

Opzioni forno principale

Allarme acustico di fine cottura Sì

Temperatura massima 275 °C

Temperatura minima 50 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia in ghisa per Wok 1

Bacinella profonda 1

Griglia forno con stop e fermi 2

40mm

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 100 W

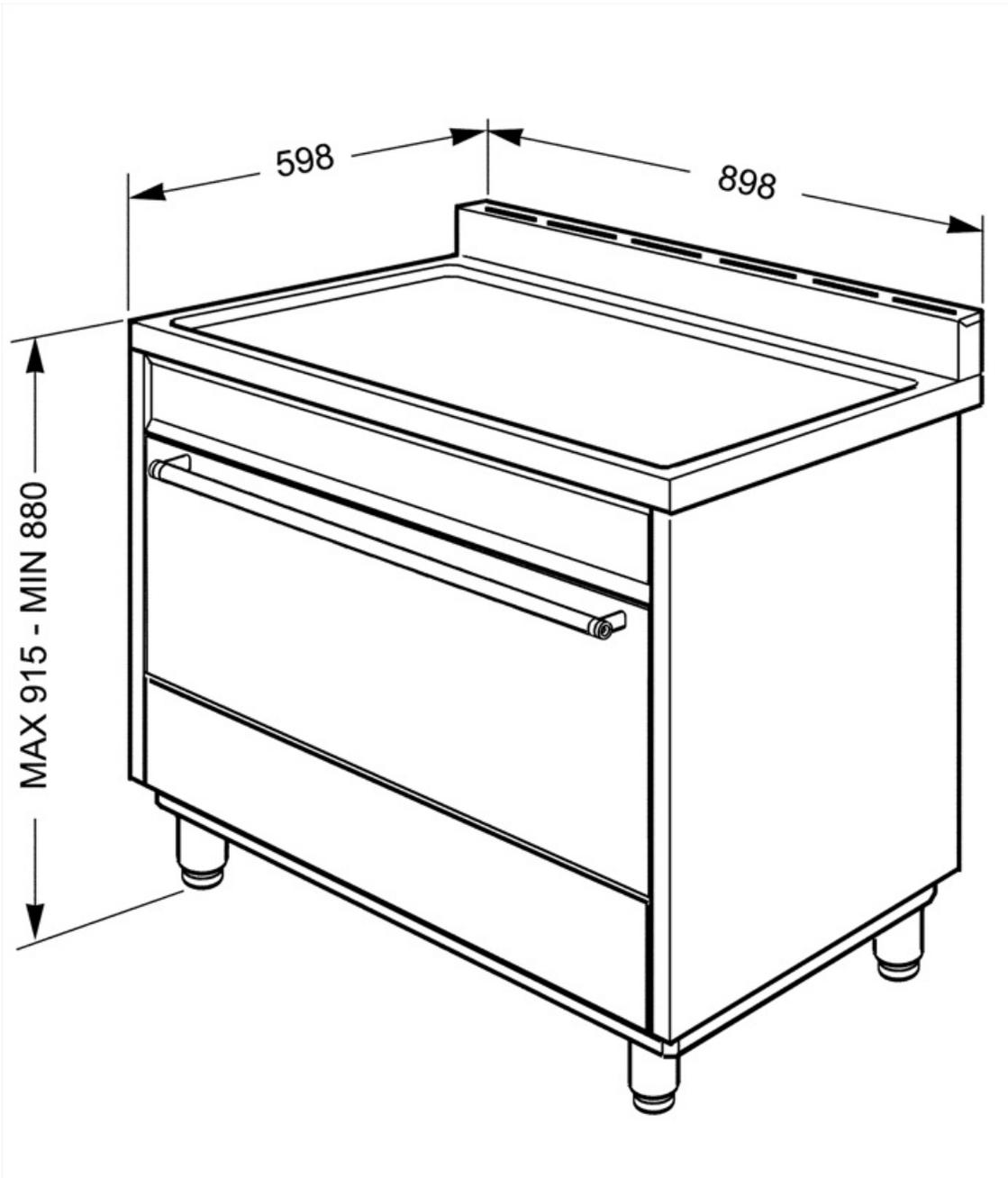
Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm

Corrente 1 A

Frequenza 50/60 Hz

Tensione 220-240 V

Morsettiera 3 poli



Accessori Compatibili

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



SFLK1

Blocco sicurezza



Glossario simboli

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | <p>Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.</p> |  | <p>Installazione a colonna</p> |
|  | <p>Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.</p> |  | <p>Porta doppio vetro: Porta doppio vetro</p> |
|  | <p>Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura</p> |  | <p>Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.</p> |
|  | <p>Forno a gas: Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile solo quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.</p> |  | <p>Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p> |
|  | <p>Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p> |  | <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |
|  | <p>Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.</p> |  | <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |

UR

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Controllo con manopole

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Smalto Ever Clean

Pulizia facilitata della cavità grazie allo speciale smalto pirolitico

Controllo manopole

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite manopole

Scomparto inferiore push-pull

Più spazio grazie allo scomparto inferiore push-pull, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Double Turbine

Due ventole con due elementi riscaldante circolare consentono di cucinare con calore rotante