

C9GMMB2

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709321949
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique












Design	Carré	Manettes de commande	Smeg Classica
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Couleur des manettes	Inox
Esthétique	Classica	Nombre de manettes	8
Logo	Inox appliqué	Couleur de la sérigraphie	Gris métal
Couleur	Noir Mat	Type d'afficheur	Tactile
Position du logo	Bandeau sous le four	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Finition	Noir Mat	Type de verre	Verre noir Eclipse
Dosseret	Oui	Poignée	Smeg Classica
Série	Sinfonia	Couleur de la poignée	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Inox	Compartment de rangement	Porte
Type de grilles	Fonte	Pieds	Gris métal
Type de commandes	Manettes		


Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
--------------------------------	---

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Résistance sole	 Sole ventilée

Fonctions supplémentaires

 Décongélation










Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR			
Nombre total de foyers 6			
Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW			
Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW			
Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW			
Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW			
Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW			
Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW			
Type de brûleur gaz	Standard	Thermocouple	Oui
Allumage intégré aux manettes	Oui	Chapeaux de brûleurs gaz	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

											
Nombre de lampes	2	Nombre de turbines	2	Volume net de la cavité	115 l	Capacité brute (litres)	129 l	Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Vitre intérieure démontable	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Type d'éclairage	Halogène	Nombre de vitres de la porte du four	3	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2	Thermostat de sécurité	Oui
Puissance de l'éclairage	40 W	Système de refroidissement	Tangentiel	Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm	Contrôle de température	Electromécanique	Puissance résistance sole	1700 W

Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance voûte	1200 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril	1700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2900 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

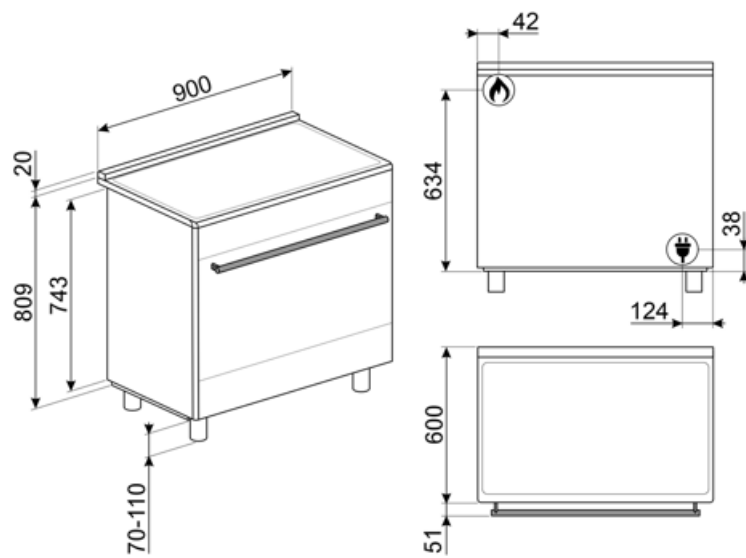
Programmateurs/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour Wok	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille en acier pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Sonde de cuisson	1
Lèchefrite profond 20 mm	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	14 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITH900CPF9

Plinthe noire 90 cm pour piano de cuisson Portofino CPF9 ou Sinfonia C9



KITPBX

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



SFLK1

Sécurité enfants



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



KITH95CPF9

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Portofino (à 950 mm)



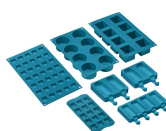
PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



Alternative products


















C9GMX2

Couleur: Inox

Symbols glossary

	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie		Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
	Installation en hauteur		Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
	Décongélation : la décongélation est facilitée par l'activation d'un ventilateur spécial qui assure une répartition uniforme de l'air à température ambiante dans le four. Idéal pour tout type d'aliment.		Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
	Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.		Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
	Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments		Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
	Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.		Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.

 <p>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.</p>	 <p>Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.</p>
 <p>Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.</p>	 <p>Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.</p>
 <p>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).</p>	 <p>Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.</p>
 <p>Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.</p>	 <p>2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.</p>
 <p>Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.</p>	 <p>5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.</p>
 <p>Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.</p>	 <p>Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.</p>
 <p>Indique le volume utile de la cavité du four.</p>	 <p>Afficheur Digital</p>
 <p>Commandes par manettes</p>	