

C9GMX2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709321680



Esthétique









Design Carré

Finitions du bandeau de Inox anti-trace

commandes

Classica Esthétique lnox appliqué Logo

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Satiné **Finition** Oui Dosseret Série Sinfonia Couleur de la table de Inox

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Classica

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 8 Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Type de verre Poignée

Couleur de la poignée Compartiment de

rangement

Pieds

Noir

Tactile

Avec 2 bandeaux

horizontaux Verre noir Eclipse

Smeg Classica Inox brossé

Porte

Gris métal

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



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 Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat Oui

manettes gaz

Caractéristiques techniques four principal



















Nombre de lampes 2 Nombre de turbines 2 Volume net de la cavité 115 I Capacité brute (litres) 129 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Supports en métal

Type d'éclairage Halogène

Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Début et fin de cuisson

Vitre intérieure Oui démontable

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres 2

thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de **Tangentiel** refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance 1700 W

sole



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

Options four principal

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

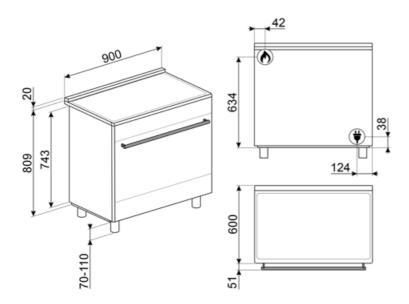
Accessoires inclus four principal

Raccordement électrique

d'alimentation installé

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







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



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GTP

(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

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.

BGTR9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm

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.

Kit rails télescopiques à sortie partielle 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)



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)



PALPZ



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



SFLK1Sécurité enfants

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



C9GMMB2

Couleur: Noir Mat



Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.





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.



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.



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.



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.



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).



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.



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.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



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.



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.



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.



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 graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Afficheur Digital



Commandes par manettes