

## C9GMX2

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709321680
Energy efficiency class	A



## Aesthetics



Design	Square design	Control knobs	Smeg Classic
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	Controls colour	Stainless steel
Aesthetic	Classica	No. of controls	8
Logo	Logotipo aplicado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Colour	Stainless steel	Display	Touch
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Door	With 2 horizontal strips
Acabamento	Satin	Glass type	eclypse
Upstand	Yes	Handle	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	Door
Type of pan stands	Cast Iron	Feet	Silver
Type of control setting	Control knobs		

## Programs / Functions

No. of cooking functions

9

### Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Small grill	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom

### Other functions

 Defrost	
Recipes	No
Cleaning functions	
 Vapor clean	

## Hob technical features

	
<b>Total no. of cook zones 6</b>	
Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW	
Rear left - Gas - AUX - 1.00 kW	
Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW	
Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW	
Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW	
Rear right - Gas - Rapid - 3.00 kW	
Type of gas burners	Standard
Automatic electronic ignition	Yes
Gas safety valves	Yes
Burner caps	Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features

						
No. of lights	2			Removable inner door	Yes	
Fan number	2			Total no. of door glasses	3	
Net volume of the cavity	115 l			No. of thermo-reflective door glasses	2	
Gross volume, 1st cavity	129 l			Safety Thermostat	Yes	
Cavity material	Ever Clean enamel			Cooling system	Tangential	
No. of shelves	5			Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm	
Type of shelves	Metal racks			Temperature control	Electro-mechanical	
Roof Liner	No			Lower heating element power	1700 W	
Light type	Halogen			Upper heating element - Power	1200 W	
Light Power	40 W			Grill elememt	1700 W	
Cooking time setting	Start and Stop					
Light when oven door is open	Yes					

---

<b>Door opening</b>	Flap down	<b>Large grill - Power</b>	2900 W
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Circular heating element</b>	2 x 1550 W
<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>- Power</b>	
		<b>Grill type</b>	Electric
		<b>Soft Close system</b>	No

## Options Main Oven

---

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	260 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

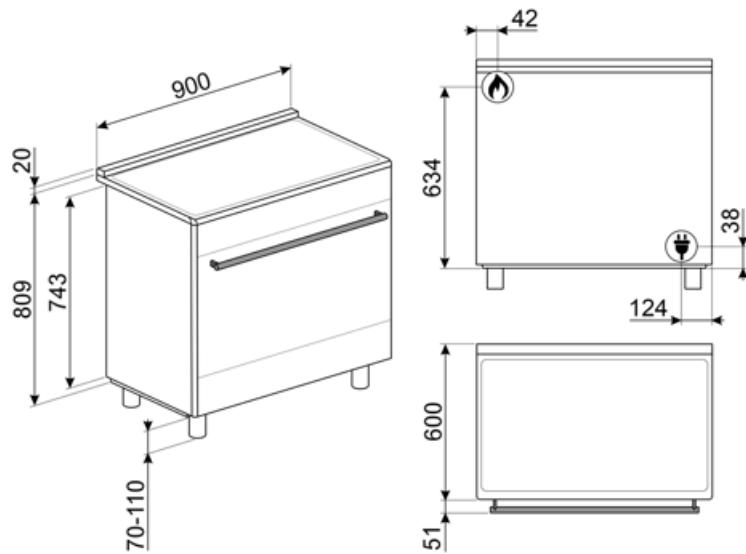
---

<b>Cast iron wok support</b>	1	<b>40mm deep tray</b>	1
<b>Moka stand</b>	1	<b>Grill mesh</b>	1
<b>Rack com batente traseiro e lateral</b>	1	<b>Sonda de carne</b>	1
<b>20mm deep tray</b>	1		

## Electrical Connection

---

<b>Electrical connection rating</b>	3200 W	<b>Comprimento do cabo de alimentação</b>	120 cm
<b>Current</b>	14 A	<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	3 polos
<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase	<b>Plug</b>	No



## Compatible Accessories

### AIRFRY9



Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

### BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

### BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia



### KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH900CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR4110



### KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



### SFLK1

Bloqueio para crianças

**SMOLD**

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos.  
Utilizável de -60°C a +230°C

---

## Alternative products

---



**C9GMMB2**

Colour: Preto opaco

## Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Com o interruptor neste símbolo, nenhum aquecimento é possível mesmo se o termostato estiver ligado.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácidio especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspetto novo.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotissera (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



...



Controle dos botões