

C9GMX2

Dimensão 90x60 cm

N° 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 Programa de limpeza

principal VaporClean Código EAN 8017709321680

Classe energética



Design









Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Cor

Posição do logótipo

Acabamentos

Painel anti salpicos

Design

Cor da placa

Tipo grelhas

Comandos

Série Squadrato

Painel de comandos em aço

Α

inox antidedadas

Classica

Logótipo aplicado

Aço inox

Logótipo no painel abaixo

do forno

Aço inox escovado

Sim Sinfonia

Aço inox

Grelhas em ferro fundido

Rotativos

Design dos comandos

Cor dos comandos N° de comandos

Cor da serigrafia

Display/ relógio

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

Comandos Série Classica Comandos em aço inox

8

Serigrafia em preto

Display Touch Control Porta com dois perfis

horizontais

Cinza escuro

Série Classica

Aço inox

Zona de arrumação com

tampa

Pés cinzentos

Programas / Funções

N° funções do forno

9



Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Eco Grill curto Grill Grill ventilado Base Base com ventilador

Outras funções



Funções de limpeza



Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Posterior direito - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Tipo de queimadores a

Queimadores a gás standard

Válvulas de segurança

Ignição eletrónica nos

Sim

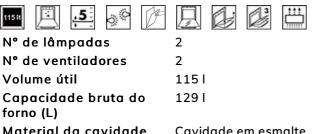
corte rápido do gás

comandos

Tampas dos queimadores a gás Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Sim

Características técnicas do forno principal



Material da cavidade Cavidade em esmalte EverClean

5

N° de níveis para tabuleiros

Guias laterais em metal Tipo de guias para

tabuleiros Tipo de iluminação lluminação de halogéneo

Potência das lâmpadas 40 W Vidro interno removível Sim N° vidros da porta do 3 forno N° vidros 2 termorrefletores na

porta

Termostato de Sim segurança

Sistema de **Tangencial** arrefecimento

Dimensões úteis do

371x724x418 mm interior da cavidade

(AxLxP)



do tempo de cocção

lluminação na abertura

da porta

Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro

Opções de programação Programador de início e de

Sim

Aba para baixo

Sim Sim Controlo da temperatura

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência do grill largo Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

Controlo eletromecânico da

temperatura

1700 W

1200 W

1700 W 2900 W

2 x 1550 W

Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador

Sim Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

de cocção

Acessórios incluídos no forno principal

1

1

1

Grelha em ferro fundido 1

Alarme acústico de fim

para Wok

Grelha redutora em

esmalte

Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 20 mm de

profundidade

Tabuleiro 40 mm de

profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

Sonda térmica

1

1 1

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts)

Electric cable

3200 W

14 A 220-240 V

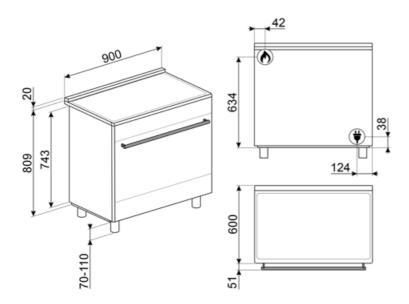
Instalado, monofásico

Comprimento do cabo

de alimentação Frequência (Hz) Bloco de terminais 120 cm

50/60 Hz 3 polos







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

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

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

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e fácil de utilizar e de guardar. Dimensões

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.

BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm

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



KITPBX

SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

KITH95CPF9

C9 cookers

doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, 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



Alternative products



C9GMMB2

Cor: Preto mate



Symbols glossary



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.



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



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.



Knobs control



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.



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.



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



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



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.



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.

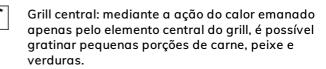


Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

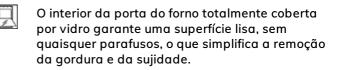


••• 011109	
~~	Grill: o calor procedente da resis permite conseguir ótimos resulta gratinados, sobretudo em carne

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 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 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.

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.