

# C9GMX9-1

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingsstelsel primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709278977
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design



<b>Design</b>	Classici	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Series</b>	Sinfonia	<b>Kleur</b>	Inox
<b>Design</b>	Squadrato	<b>bedieningsknoppen</b>	
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Aantal</b>	8
<b>Afwerking</b>	Geborsteld inox	<b>bedieningsknoppen</b>	
<b>Afwerking</b>	Inox finger friendly	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>bedieningspaneel</b>		<b>Display</b>	DigiScreen
<b>Logo</b>	Assembled st/steel	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Kleur kookplaat</b>	Inox	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Type pottendragers</b>	Gietijzeren pottendragers	<b>Opbergruimte</b>	Opbergvak met klep
<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen	<b>Pootjes</b>	Zilver

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10
---------------------	----

## Traditionele bereidingsfuncties

Statisch	Geventileerd	Circulatie (ventilator + circulaire)
ECO	Kleine grill	Grote grill
Ventilator + grote grill	Onderwarmte	Geventileerde onderwarmte
Braadspit		

## Reinigingsfuncties

Vapor Clean reiniging
-----------------------

## Overige functies

Ontdooien op tijd
-------------------

## Technische specificaties kookplaat

UR			
<b>Totaal aantal kookzones</b>	6		
Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW			
Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW			
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW			
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW			
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW			
Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW			
<b>Type gasbranders</b>	Standaard	<b>Thermobeveiliging</b>	Ja
<b>Automatische vonkontsteking</b>	Ja	<b>Branderdeksels</b>	Mat zwart geëmailleerd

## Technische specificaties primaire oven

<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Netto volume 1e oven</b>	115 l	<b>Bruto volume, oven 1</b>	129 l	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen
<b>Type ovenlicht</b>	Halogeen	<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
		<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch								

<b>Opties</b>			
<b>bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1700 W
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2900 W
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
		<b>Grill type</b>	Elektrisch

## Opties primaire oven

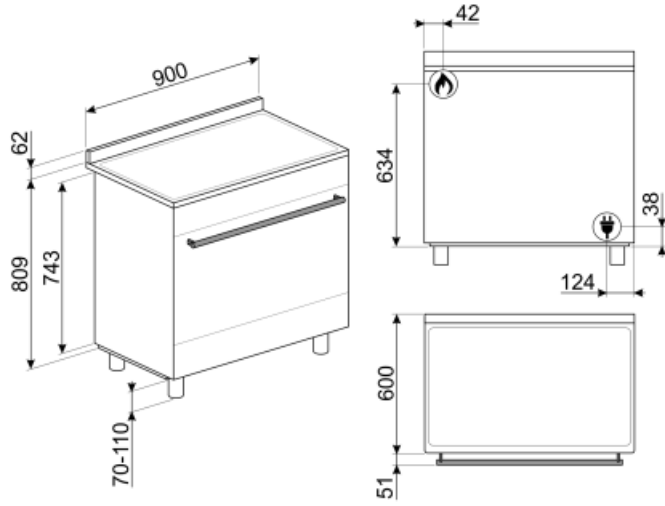
<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

<b>Gietijzeren wokring</b>	1	<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1
<b>Houder t.b.v. caffettiera</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Temperatuursonde</b>	1
<b>Bakplaat (20 mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3200 W	<b>Lengte voedingskabel</b>	120 cm
<b>Stroom</b>	14 A	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Connection box</b>	3 polig



## Not included accessories



### TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers

### AIRFRY



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### BGTR9

Cast iron grill plate suitable for 90 cm Victoria, 60 and 90 cm Master and Sinfonia cookers



### KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



### KITROT9

Rotisserie kit for 90x60 cookers, new cavity (115 L)



### KITC9X9-1

Splashback kit, st/steel, 90cm, suitable for Portofino Multifunction, Master and Sinfonia cookers



### KITC9X9

Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Master cookers



### 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.



### SFLK1

Child lock



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



### BBQ9

BBQ



### BBQ

Dubbelzijdig



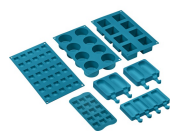
### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### GTT

















Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).
















## SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

## Symbols glossary (TT)

 <p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>	
 <p>Installation in column: Installation in column</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.</p>
 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking</p>
 <p>Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.</p>	 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>	 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>
 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>	 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p> |  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>  |
|  <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>  |  <p>Gasovens bieden onmiddellijke warmtecontrole, kortere kooktijden en de mogelijkheid om bij veel lagere temperaturen te bakken dan elektrische ovens.</p>  |
|  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>   |
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |  <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>  |  <p>Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.</p>  |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>   |
|  <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p>   |  |



## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Double Turbine**

The oven has two fans equipped with two circular heating elements allowing cooking with rotating heat

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

**Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**Push-pull storage compartment**

More space thanks to the lower push-pull compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils