

C9GMX9-1

Dimensão	90x60 cm
Nº 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 principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709278977
Classe energética	A



Design













Série	Sinfonia	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Design	Classica	Display/ relógio	Display Touch Control
Acabamento	Aço inox	Nº de comandos	8
Acabamentos	Aço inox escovado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Tipo de fogão	Série Squadrato	Puxador	Puxador Série Classica
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais	Cor do puxador	Puxador em aço inox
Painel anti salpicos	Sim	Tipo de vidro do forno	Vidro cinza escuro
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Pés	Pés cinzentos
Cor da placa	Aço inox	Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa Push pull
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	Logótipo	Logótipo aplicado
Design dos comandos	Comandos Série Classica	Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno

Programas / Funções

Nº de funções do forno	10
------------------------	----

Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill curto	 Grill
 Grill ventilado	 Base	 Base com ventilador
 Espeto rotativo		

Funções de limpeza

 VaporClean

Outras funções

 Descongelo por tempo

Características técnicas da placa

UR

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 gás	Queimadores a gás standard	Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	Tampas dos queimadores a gás	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	2	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	115 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	371x724x418 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal		
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo		
Potência das lâmpadas	40 W		

Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência inferior	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência superior	1200 W
Porta desmontável	Sim	Potência do grill	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2900 W
		Potência da resistência circular	2 x 1550 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

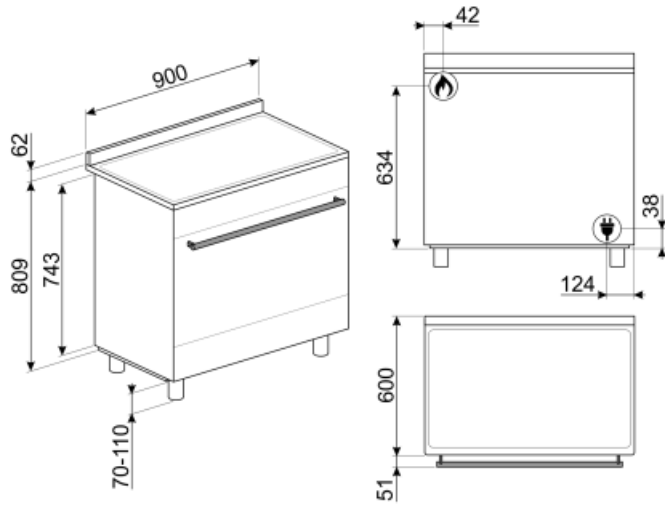
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido para Wok	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha redutora em esmalte	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Grelha com segurança traseira e lateral	1	Sonda térmica	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3200 W	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	14 A	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos



Not included accessories



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.

BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza
Pedra de formato quadrado:
L:64xA2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha

KITPBX



KITROT9

Espeto rotativo para fogões 90x60

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.



KITC9X9-1

Para fogões Portofino Em aço inox Larg 90 x Alt 75 cm

PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



KITPAX

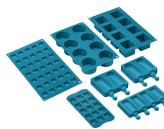
Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia

KITC9X9

Painel de parede para fogão, Aço inox, 90 cm

GTT

















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm
Material: Aço inox AISI 430 polido











SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary (TT)

 <p>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.</p>	 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>
 <p>Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>	 <p>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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p>

-
- | | |
|---|---|
|  <p>Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.</p> |  <p>O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</p> |
|  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |