

C9GMX2

Taille du centre de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709321680
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A

Esthétique



Esthétique	Classica	Couleur des manettes	Inox
Série	Sinfonia	Type d'afficheur	Tactile
Couleur	Inox	Nombre de manettes	8
Finition	Satiné	Couleur de la sérigraphie	Noir
Design	Carré	Poignée	Smeg Classica
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	Couleur de la poignée	Inox brossé
Dosseret	Oui	Type de verre	Verre noir Eclipse
Type de grilles	Fonte	Pieds	Gris métal
Couleur de la table de cuisson	Inox	Compartment de rangement	Abattant
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Logo	Inox Appliqué
Manettes de commande	Smeg Classica	Position du logo	Bandeau sous le four

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
--------------------------------	----

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Eco	 Gril moyen	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Résistance sole	 Sole ventilée
 Tournebroche		

Fonction de nettoyage

 Vapor Clean

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR			
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 manettes	Oui	Chapeaux de brûleurs gaz	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

										
Nombre de lampes	2	Vitre intérieure démontable	Oui							
Nombre de turbines	2	Nombre de vitres de la porte du four	3							
Volume net de la cavité	115 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2							
Capacité brute (litres)	129 l	Thermostat de sécurité	Oui							
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel							
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm							
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electromécanique							
Type d'éclairage	Halogène									
Puissance de l'éclairage	40 W									

Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance sole	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance voûte	1200 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance gril	1700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance gril fort	2900 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance circulaire	2 x 1550 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	260 °C

Accessoires inclus four principal

Support en fonte pour Wok	1	Lèchefrite profond 40 mm	1
Grille en acier pour Moka	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Sonde de cuisson	1
Lèchefrite profond 20 mm	1		

Raccordement électrique

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

Not included accessories



TPKTR9

Plaque teppan yaki en inox, pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm, 60 cm et Sinfonia 90 cm



GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (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 lèche-frites.



BGTR9

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



PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



TBX6090

Plaque Teppan Yaki pour centres de cuisson Sinfonia



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au grill. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



AIRFRY

Grille AIRFRY. 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.



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



PPR9

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 64 x H 2,3 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



KITPBX

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



KITROT9

Kit tournebroche pour centres de cuisson 90x60, nouvelle cavité 115 litres



KITC9X9-1

Crédence murale en inox, 90 x 75 cm, pour centres de cuisson Portofino et Sinfonia.



PALPZ

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

KITC9X9

Crédence murale en inox, 90 x 60 cm,
pour centres de cuisson Sinfonia.



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



KITPAX

Kit 4 pieds inox pour augmenter la
hauteur des centres de cuisson
Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



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.

Symbols glossary (TT)

A

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



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



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 selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'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 pyrolytique 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.
-  Tournebroche : le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  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.
-  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.
-  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 gras et de les retirer facilement.
-  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.
-  2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  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.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.