C9GMX9-1

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



Design

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

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

Totaal aantal kookzones 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

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



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

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

Opties primaire oven

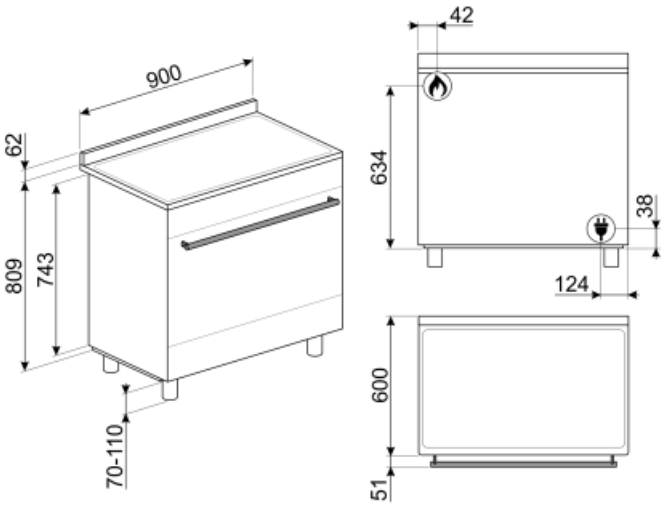
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

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

Elektrische aansluiting

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


900
62
809
743
70-110
42
634
38
124
600
51

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



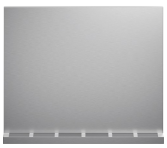
Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)

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



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

BBQ9



BBQ

Dubbelzijdig



PALPZ



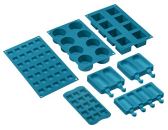
Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm

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)



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



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.



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.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



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



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.



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.



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.



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.

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.

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.

Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.