

C95GMCA9-1

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Catalytic
EAN code	8017709286118
Energy efficiency class	A



Aesthetics












Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Controls colour	Stainless steel
Design	Square design	No. of controls	8
Colour	Anthracite	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Command panel finish	Enamelled metal	Display	Touch
Logo	Logotipo aplicado	Door	With 2 horizontal strips
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Glass type	eclipse
Upstand	Yes	Handle	Smeg Classic
Cor da placa	Stainless steel	Handle Colour	Brushed stainless steel
Type of pan stands	Cast Iron	Storage compartment	Push pull
Type of control setting	Control knobs	Feet	Silver

Programs / Functions

No. of cooking functions 9

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Small grill	 Large grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom


Other functions

 Defrost by time

Recipes

No

Cleaning functions

 Vapor clean

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 5

Central esquerda - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Rapid - 2.90 kW

Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights 2

Fan number 2

Net volume of the cavity 115 l

Gross volume, 1st cavity 129 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves 5

Type of shelves Metal racks

Roof Liner No

Light type Halogen

Light Power 40 W

Cooking time setting Start and Stop

Light when oven door is open Yes

Door opening Flap down

Removable door Yes

Full glass inner door Yes

Removable inner door Yes

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 2

Safety Thermostat Yes

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 371x724x418 mm

Temperature control Electro-mechanical

Lower heating element power 1700 W

Upper heating element - Power 1200 W

Grill element 1700 W

Large grill - Power 2900 W

Circular heating element - Power 2 x 1550 W

Grill type Electric

Soft Close system No

Options Main Oven

Timer Yes

Minimum Temperature 50 °C

End of cooking acoustic alarm Yes

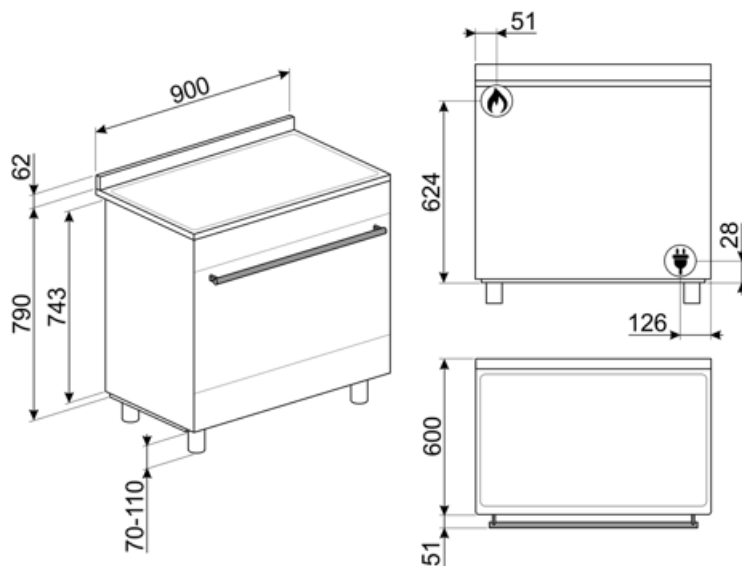
Maximum temperature 260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Cast iron wok support	1	40mm deep tray	1
Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	1	Catalytic panels	3
20mm deep tray	1	Sonda de carne	1

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	3200 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	14 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos



Compatible Accessories

AIRFRY

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.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN940



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITH900CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões TR4110



AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY9 . 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.



BBQ9



BN920

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITC9X9-1

Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Portofino, Master e Sinfonia



KITH95CPF9

Kit extensão de altura (950 mm), adequado para fogões Portofino





KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento :
325mm



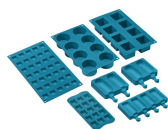
PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas.
Pedra em forma quadrada:
L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também
para fornos a gás, para ser colocada na
grelha.



SFLK1

















Bloqueio para crianças














SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para
sorvetes, gelados, pralinés, cubos de
gelo ou para porção de alimentos.
Utilizável de -60°C a +230°C

Symbols glossary

-  Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Controle dos botões
-  Descongela pelo tempo: com esta função, o tempo de descongelamento dos alimentos é determinado automaticamente.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno graças aos três painéis de autolimpeza revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores causados pelo cozimento.
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

-  **Meia grelha:** Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
-  **Toda a porta interna de vidro:** Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
-  **O vidro interior da porta:** pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.
-  **Luzes laterais:** Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
-  **Abertura automática:** alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  **5** **O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.**
-  **UR** **Queimadores ultrarrápidos:** Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **V** **Limpeza a Vapor:** uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.
-  **115 lt** **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  **DIGI screen** ...

Benefit (TT)

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.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Push-pull storage compartment

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

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.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Double Turbine

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