

C95GPX9-1

Cooker size

N.º de cavidades com rótulo energético

Fonte de calor da cavidade

Hob type

Tipo de forno principal

Sistema de limpeza no forno principal

EAN code

Energy efficiency class

90x60 cm

1

ELECTRICITY

Gas

Thermo-ventilated

Pyrolitic

8017709279677

A+



Aesthetics









Aesthetic Classica Serie Sinfonia

Design Square design Stainless steel Colour

Acabamento Satin

Command panel finish Finger friendly stainless

Logotipo aplicado Logo

Posição do logotipo Logotipo no painel abaixo

do forno

Upstand

Cor da placa Stainless steel Type of pan stands Cast Iron Type of control setting Control knobs

Control knobs **Smeg Classic** Controls colour No. of controls

Cor da serigrafia

Display

Door

Glass type Handle

Handle Colour

Storage compartment Feet

Stainless steel

Serigrafia em preto

Touch

With 2 horizontal strips

eclypse **Smeq Classic**

Brushed stainless steel

Push pull Silver

Programs / Functions

No. of cooking functions

9



Traditional cooking functions

Static

Fan assisted

Circulaire

Turbo

Eco

Large grill

Fan grill (large)

Fan assisted bottom

No

Rotisserie

Yes

Recipes

Cleaning functions



Pyrolytic

Hob technical features



Total no. of cook zones 5

Central esquerda - Gas - 2UR (dual) - 5.00 kW Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Rapid - 3.00 kW Front right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Type of gas burners Standard Gas safety valves

Automatic electronic Yes Burner caps Matt black enamelled

ignition

Main Oven Technical Features



















No. of lights 2 Fan number 2 Net volume of the cavity 115 l Gross volume, 1st cavity 129 |

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves

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 Yes

open

Flap down Door opening

Removable door Yes Full glass inner door Yes Removable inner door Yes Total no. of door glasses 4 No.of thermo-reflective

door glasses

Yes Safety Thermostat

Cooling system **Tangential**

Door Lock During

Pyrolisis

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 371x724x418 mm

Yes

Temperature control

Electro-mechanical 1700 W

Lower heating element

power

Upper heating element - 1200 W

Power

1700 W Grill elememt Large grill - Power 2900 W Circular heating element 2 x 2000 W

- Power

27/07/2025 **SMEG SPA**



Grill type Electric
Soft Close system No

Options Main Oven

Timer Yes Minimum Temperature $50 \, ^{\circ}\text{C}$ End of cooking acoustic Yes Maximum temperature $280 \, ^{\circ}\text{C}$

alarm

Accessories included for Main Oven & Hob

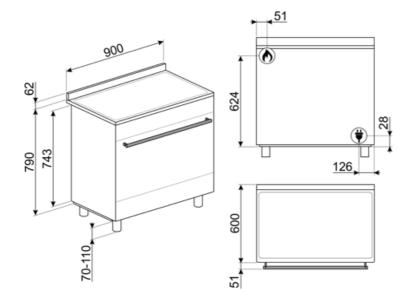
Cast iron wok support 1 20mm deep tray 1
Moka stand 1 40mm deep tray 1
Rack com batente 1 Grill mesh 1
traseiro e lateral

Electrical Connection

Plug No Voltage 2 (V) 380-415 V
Electrical connection 4200 W Frequency 50/60 Hz
rating Bloco de terminais 5 polos

 Current
 19 A

 Voltage
 220-240 V





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

KITPC9X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, para fogões pirolíticos Sinfonia e Portofino

PALPZ

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

SFLK1

Bloqueio para crianças

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.

BBQ9



BN920



GTP

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

KITPBX



Pés de redução de altura (850 mm)

KITROT9



Kit Rotisseria para fogões 90x60, nova cavidade (115 L)

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.

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.



A+: A classe de eficiência energética A+ ajuda a economizar até 10% de energia em comparação com a classe A. O desempenho máximo com consumo mínimo é garantido.



Instalação em coluna: Instalação em coluna



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.



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.



Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.



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.



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.



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.



...



Controle dos botões



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.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades 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.



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.



Rotisseria: A rotisseria (quando instalada) funciona em combinação com o elemento de grelha para alimentos assados com perfeição.



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



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.



Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

27/07/2025 **SMEG SPA**



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.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

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

Removalble 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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Barbecue 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)

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