

# C95GPX9-1

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	Pyrolyse
Code EAN	8017709279677
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+



## Esthétique



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

## Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9
--------------------------------	---

### Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 Eco	 Gril fort
 Gril fort ventilé	 Sole ventilée	 Tournebroche

### Fonction de nettoyage

 Pyrolyse
---

## Caractéristiques techniques table de cuisson

			
<b>Nombre total de foyers</b>	5		
Central gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande	- 5.00 kW		
Arrière central - Gaz - Semi rapide	- 1.80 kW		
Avant central - Gaz - Auxiliaire	- 1.00 kW		
Arrière droit - Gaz - Rapide	- 3.00 kW		
Avant droit - Gaz - Semi rapide	- 1.80 kW		
<b>Type de brûleur gaz</b>	Standard	<b>Thermocouple</b>	Oui
<b>Allumage intégré aux manettes</b>	Oui	<b>Chapeaux de brûleurs gaz</b>	Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal

						
<b>Nombre de lampes</b>	2	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui			
<b>Nombre de turbines</b>	2	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	4			
<b>Volume net de la cavité</b>	115 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2			
<b>Capacité brute (litres)</b>	129 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui			
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel			
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse</b>	Oui			
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	371x724x418 mm			
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique			
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance sole</b>	1700 W			
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance voûte</b>	1200 W			
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance gril</b>	1700 W			
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante					
<b>Porte démontable</b>	Oui					

Porte intérieure plein verre	Oui	Puissance résistance gril fort	2900 W
		Puissance résistance circulaire	2 x 2000 W
		Type de gril	Electrique

## Options four principal

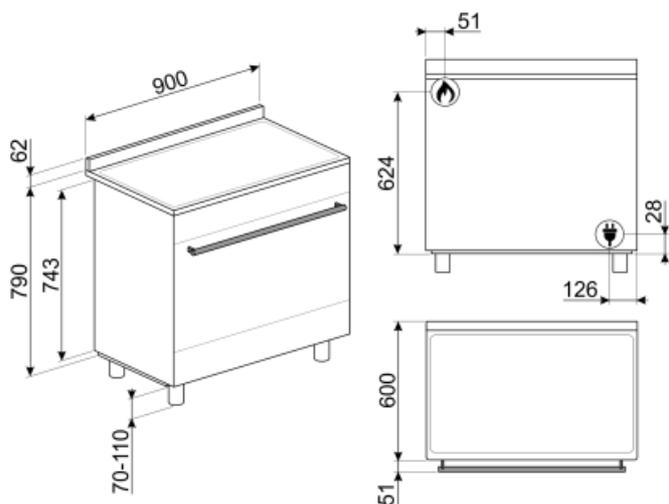
Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	280 °C

## Accessoires inclus four principal

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

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	4200 W	Tension 2	380-415 V
Intensité	19 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles



## Not included accessories



### TPKTR9

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

### 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.



### 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 lèchefrites.



### BGTR9

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



### 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



### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY. Idéal pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Il vous 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.



### BBQ9

### 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.





### 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.



### 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.



### 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

## Symbols glossary (TT)

A\*

A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.



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.



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.



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



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 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.



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



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



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 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.



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.



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.

-  **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).
-  **Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :** la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  **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.
-  **Pyrolyse :** en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
-  **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.
-  **Tournebroche :** le tournebroche (lorsqu'il est prévu) fonctionne en combinaison avec la résistance gril, ce qui permet une coloration parfaite de l'aliment.
-  **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.
-  **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.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**