

A1C-7

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Warmtebron	Elektrisch
Type kookplaat	Keramisch
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Katalytisch
EAN-code	8017709164089
Energie-efficiëntieklasse	B



Esthetiek

Esthetiek	Classici	Display	Analoog-digitaal
Serie	Opera	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Roestvrijstaal	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Speciaal	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Met 2 horizontale stroken	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Opstand	Ja	Type glas	Stopsol
Afwerking bedieningspaneel	Roestvrijstaal	Opbergruimte	Lade
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Logo	In reliëf
Kleur knoppen	Roestvrijstaal	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / functies

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom
 Circulaire + bottom	 Draaispit	

Overige functies

 Ontdooien op tijd
--

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Keramisch - dubbel - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Linksachter - Keramisch - enkel - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Midden - Keramisch - uitbreidbaar - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Rechtsachter - Keramisch - enkel - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Linksvoor - Keramisch - enkel - 2.00 kW - Ø 20.0 cm

Automatisch uitschakelen i.g.v. overkoken Ja **Restwarmte indicator** Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto inhoud	77 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Bruto inhoud 1e oven	90 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	4	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	305X613X405 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Gloeilamp	Onderwarmte - vermogen	1750 W
Vermogen lamp	25 W	Bovenwarmte - vermogen	1050 W
Instelling kooktijd	Begin en eind	Grill - vermogen	2800 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	3850 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2000 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Uitneembaar glas binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	250 °C

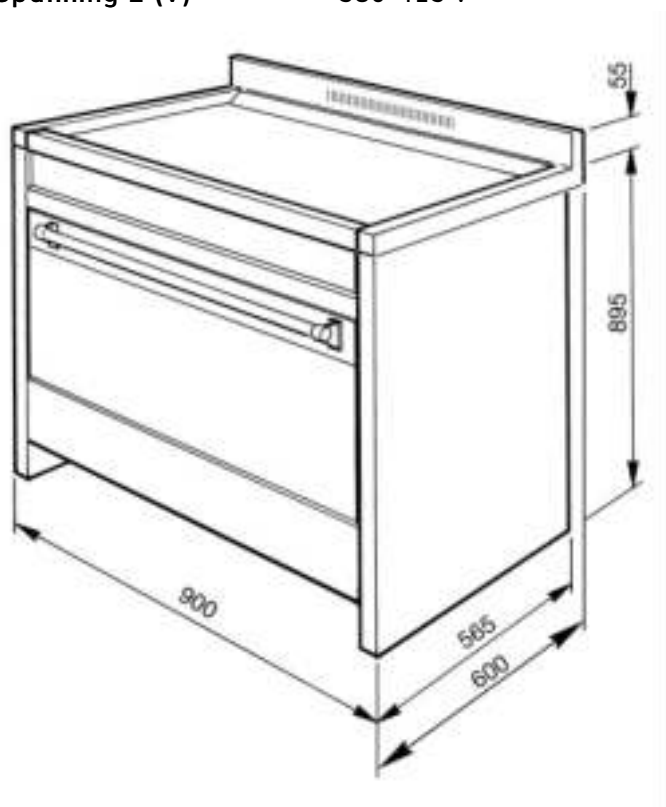
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Onderhoudsspatel	1	Bakplaat	2
Draaispit	1	Katalyse-emaille wanden	3
Ovenrooster met stop	2		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	12000 W
Stroom	32 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V

Frequentie	50/60 Hz
Lengte voedingskabel	120 cm
Aansluitkast	5 polig



Accessoires niet inbegrepen



SFLK1
Kinderslot



SCRP
Inductie- en keramische kookplaten en
teppanyaki-schraper



SMOLD
Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes,
ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om
etenswaren te portioneren. Bruikbaar
van -60 ° C tot + 230 ° C



















GTP
Gedeeltelijk uittrekbare telescopische
geleiders (1 niveau)



GTT
Volledig uittrekbare telescopische
geleiders (1 niveau)

Symbols glossary (TT)

 <p>B: Energieklasse van het product, gemeten van A +++ tot D / G, afhankelijk van de productfamilie.</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>Ontdooien op tijd: met deze functie wordt automatisch het tijdstip van ontdooien van voedsel bepaald</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>	 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>
 <p>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.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p>
 <p>Rotisserie: The rotisserie (where installed) works in combination with the grill element to brown foods to perfection.</p>	 <p>Glass ceramic: The base of the hob is made glass ceramic. Heating is performed by the heating elements Hi-Light.</p>
 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>	 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>



Overfill protection: The special overfill protection shuts down the stove in the presence of overflow of liquids.



Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.



The oven cavity has 4 different cooking levels.



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