

C7GMXNLK9

Categorie fornuis	70x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Warmtebron	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709278441
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek



Esthetiek	Classici	Display	Touch
Serie	Sinfonia	Aantal bedieningsknoppen	7
Kleur	Roestvrijstaal	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Squadrato	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Met 2 horizontale stroken	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Upstand	Ja	Type glas	Eclipse
Type pannendragers	Gietijzer	Pootjes	Zilver
Kleur kookplaat	Roestvrijstaal	Opbergruimte	Klep
Afwerking bedieningspaneel	Vingervlekvrij roestvrijstaal	Logo	Assembled st/steel
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven
Kleur knoppen	Roestvrijstaal		

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Traditionele kookfuncties	



Statisch



Circulaire



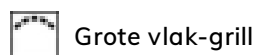
Turbo



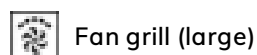
ECO



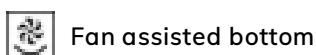
Kleine grill



Grote vlak-grill




Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Cleaning functions

 Vapor Clean

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Midden - Gas - URP - 4.20 kW

Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische
vonkontsteking Ja

Thermobeveiliging

Branderdeksels

Ja

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1

Aantal ventilatoren 1

Netto inhoud 70 l

Bruto inhoud 1e oven 79 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 5

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Soort verlichting Halogeen

Vermogen lamp 40 W

Instelling kooktijd Begin en eind

Automatische Ja

inschakeling verlichting
bij openen deur

Deur openen naar beneden

Side opening door Ja

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen Ja

binnendeur

Uitneembaar glas Ja

binnendeur

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo- 1

reflecterende ruiten

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare 360x444x425 mm

interne ovenruimte
(hxbxd)

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte - 1200 W

vermogen

Bovenwarmte - 1000 W

vermogen

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - 2700 W

vermogen

Circulatie - vermogen 2000 W

Type grill Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja

Akoestisch signaal
einde kooktijd Ja

Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

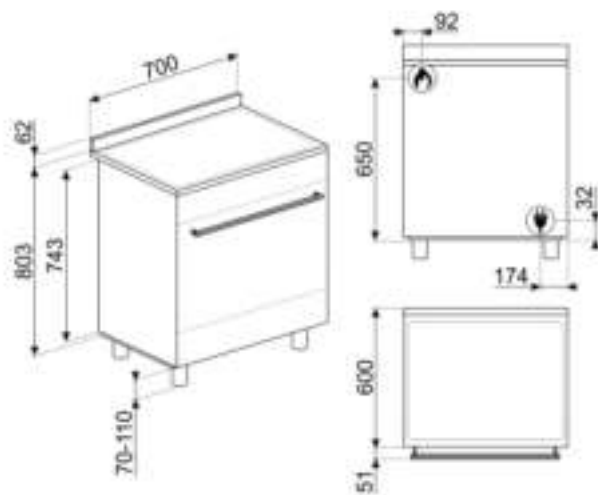
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Houder t.b.v. caffettiera	1	Bakplaat (20 mm)	1
Ovenrooster met stop	1	Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Frequentie	50/60 Hz
Aansluitwaarde	3000 W	Lengte voedingskabel	120 cm
Stroom	13 A	Aansluitkast	3 polig
Spanning	220-240 V		



Accessoires niet inbegrepen



TPKTR9



SFLK1
Kinderslot



PRTX



BGTR9



KITPBX
Height reduction feet (850 mm)



KITC7X



PALPZ
Pizzaschep met inklapbare handgreep
breedte: 315 mm lengte: 325 mm



GTT
Volledig uittrekbare telescopische
geleiders (1 niveau)



GRIDDLE

Universele bakplaat voor inductie,
gas, stralingskookplaten en bbq. Anti-
aanbaklaag.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische
geleiders (1 niveau)



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be
placed on the grid



PPR2



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



KITCPB7X



KITPAX

Hoge verlengpoten (950 mm), roestvrij
staal, geschikt voor Master-, Sinfonia-
en Concerto-fornuizen



BN640















Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep











SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  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.
-  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.
-  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.
-  De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. 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 oven gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  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.
-  Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.
-  De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement 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).
-  ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment
-  De warmte is alleen afkomstig van het grillelement. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden
-  Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | 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. |
|  | verlichting |  | The oven cavity has 5 different cooking levels. |
|  | Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely. |  | Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen. |
|  | 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. |