

C7GMXNLK9

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



Design



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

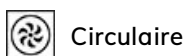
Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

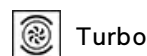
Traditionele kookfuncties



Statisch



Circulaire



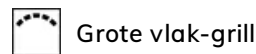
Turbo



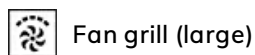
ECO



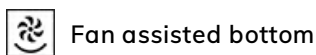
Kleine grill



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Schoonmaak functie



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 Start en stop

Automatische

inschakeling verlichting
bij openen deur Ja

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-

reflecterende ruiten 1

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare 360X460X425 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

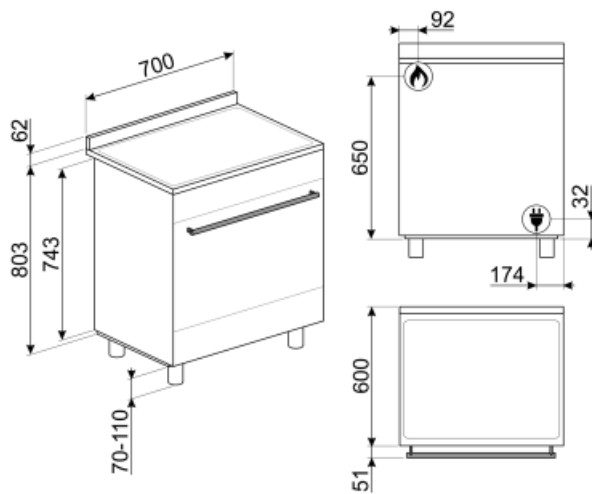
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



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

Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Aansluitwaarde	3000 W	Lengte voedingskabel	120 cm
Stroom	13 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Aansluitkast	3 polig



Accessoires niet inbegrepen



TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



KITC7X

Splashback, 70cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



PALPZ

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



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

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



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



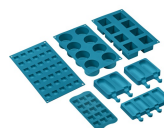
BBQ

Dubbelzijdig



GTT















Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



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)

	Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.		Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
	4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys		Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
	A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie		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.
	Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.		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.
	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).		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.
	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 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 oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
	De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden		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.



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.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.



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



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

Benefit (TT)

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.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

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

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns