

C9GMMBNLK2

Categorie fornuis	90x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709330996
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek












Esthetiek	Classici	Kleur knoppen	RVS
Serie	Sinfonia	Display	Touch
Kleur	Matt Black	Aantal bedieningsknoppen	8
Afwerking	Mat Zwart	Kleur serigrafie	Zilver
Design	Squadrato	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Met 2 horizontale stroken	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Opstand	Ja	Type glas	Eclipse
Type pannendragers	Gietijzer	Pootjes	Zilver
Kleur kookplaat	RVS	Opbergruimte	Push pull
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Logo	Assembled st/steel
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 ECO	 Kleine grill	 Grote vlak-grill
 Fan grill (large)	 Base	 Fan assisted bottom

Schoonmaak functie

 Vapor Clean

Overige functies

 Ontdooien

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders Standaard

Automatische Ja

vonkontsteking

Thermobeveiliging

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 2

Aantal ventilatoren 2

Netto inhoud 115 l

Bruto inhoud 1e oven 129 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 Ja

inschakeling verlichting
bij openen deur

Deur openen naar beneden

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen Ja
binnendeur

Uitneembaar glas Ja

binnendeur

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo- 2

reflecterende ruiten

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare 371x724x418 mm

interne ovenruimte
(hxbxd)

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte - 1700 W

vermogen

Bovenwarmte - 1200 W

vermogen

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - 2900 W

vermogen

Circulatie - vermogen 2 x 1550 W

Type grill Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja

Minimum temperatuur 50 °C

Akoestisch signaal einde kooktijd Ja

Maximum temperatuur 260 °C

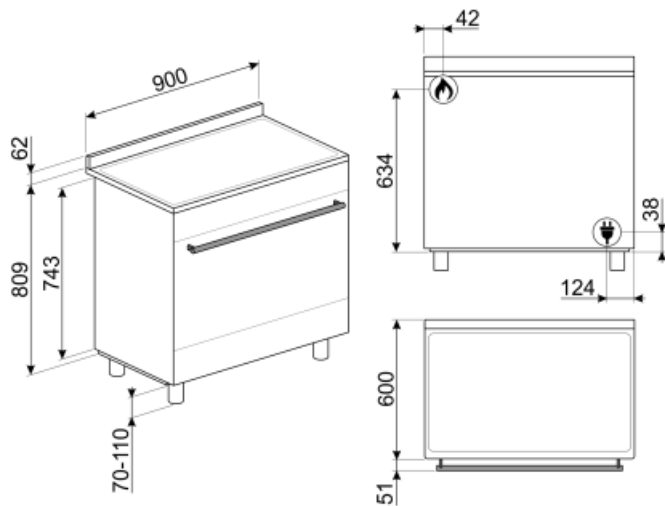
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Gietijzeren wokring	1	Bakplaat (40 mm)	1
Houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Rek met achter- en zijstop	1	Kerntemperatuurmeter	1
Bakplaat (20 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde 3200 W
 Stroom 14 A
 Spanning 220-240 V
 Type of electric cable installed Yes, Single phase

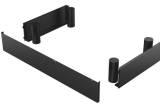
Lengte voedingskabel 110 cm
 Frequentie 50/60 Hz
 Aansluitkast 3 polig



Accessoires niet inbegrepen



TPKTR9



KITH95CPF9



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



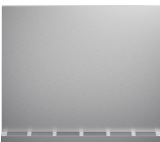
BGTR9



KITPBX

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

BBQ9



KITC9X9-1

Spatscherms, 90x75 cm, RVS, geschikt voor Portofino, Master en Sinfonia fornuizen

GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



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.



SFLK1

Kinderslot



PRTX



PPR9



KITH900CPF9

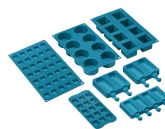
BBQ



PALPZ
















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



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** A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie
-  Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.
-  Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.
-  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 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).
-  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 ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.
-  Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.
-  Met de schakelaar op dit symbool is verwarming niet mogelijk, zelfs niet als de thermostaat wordt gedraaid.
-  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.
-  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.
-  De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.
-  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 grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden

-
- | | |
|--|---|
|  <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>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> |  <p>verlichting</p> |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |  <p>Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.</p> |
|  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |