

# C7GMXI8-1

Categoria cucina  
N° di cavità soggette energy label  
Tipo pianale  
Tipo forno principale  
Sistema pulizia forno principale  
Codice EAN

70x60 cm  
1  
Gas  
Termoventilato  
Vapor Clean  
8017709166656



## Estetica



Estetica	Classica
Serie	Sinfonia
Colore	Acciaio Inox
Design	Squadrato
Porta	Tuttovetro
Alzatina	Sì
Tipo griglie	Ghisa
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta
Manopole	Smeg Classica

Colore manopole	Acciaio
N° manopole	8
Colore serigrafia	Nero
Maniglia	Smeg Classica
Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo vetro	Stopsol
Piedini	Silver
Logo	Imbutito
Posizione logo	Fascia sotto forno

## Programmi / Funzioni

### Funzioni cottura tradizionali



Statico



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base



Pizza

### Funzioni pulizia



Vapor clean

## Altre funzioni



Scongelamento a tempo

## Caratteristiche tecniche pianale

UR

**Numero totale di zone di cottura** 5

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.60 (BBQ) kW

Centrale - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.30 kW - Booster 1.40 kW

Anteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.60 (BBQ) kW

**Tipo bruciatori gas** Standard

**Valvolatura di sicurezza** Sì

**Accensione gas su manopole** Sì

**Cappellotti bruciatori gas** Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



**N° di luci**

1

**N°vetri porta forno**

3

**Volume netto della cavità**

72 l

**N° vetri porta termoriflettenti**

2

**Volume lordo della prima cavità**

79 l

**Termostato di sicurezza**

Sì

**Materiale della cavità**

Smalto Ever Clean

**Sistema di raffreddamento**

Tangenziale

**N° di ripiani**

5

**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**

360x444x425 mm

**Tipo ripiani**

Telai

**Regolazione della temperatura**

Elettromeccanica

**Tipo di luci**

Alogene

**Potenza luce**

40 W

**Resistenza suola - Potenza**

1200 W

**Opzioni di programmazione tempo cottura**

Fine

**Resistenza cielo - Potenza**

1000 W

**Accensione luce all'apertura porta**

Sì

**Resistenza grill - Potenza**

1700 W

**Porta smontabile**

Sì

**Resistenza grill largo - Potenza**

2700 W

**Porta interna tuttovetro**

Sì

**Resistenza circolare - Potenza**

2000 W

**Vetro interno removibile**

Sì

**Tipo grill**

Elettrico

## Opzioni forno principale

**Programmatore Tempo** Sì

**Temperatura minima** 50 °C

**Allarme acustico di fine cottura** Sì

**Temperatura massima** 260 °C

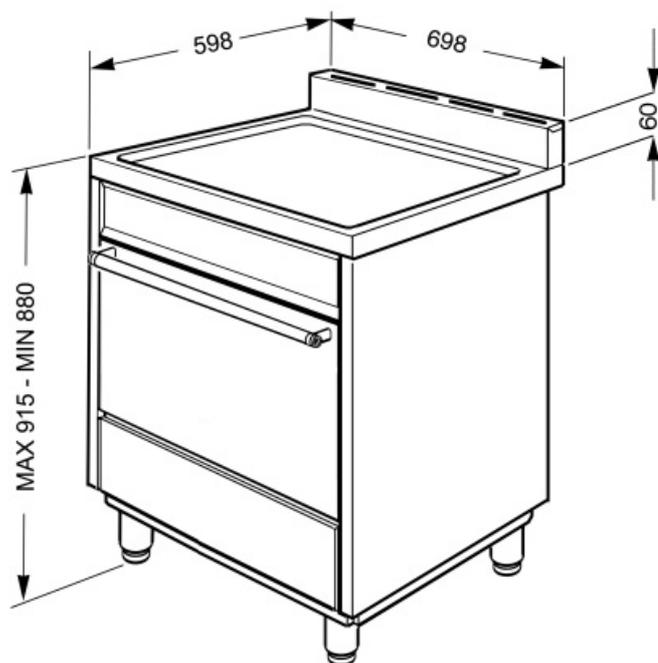
## Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia per moka	1	Bacinella profonda 20mm	1
Griglia forno con stop lusso	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia inserto bacinella	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	13 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli



## Accessori non inclusi



**SFLK1**  
Child lock



**KITPAX**  
Heigh extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height



**SMOLD**  
Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



**GTP**  
Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**GTT**  
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

## Glossario simboli

-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.
-  Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

-  Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.
-  Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.