

## C7GMXI8-1

### SMEG ELITE

Centre de cuisson, 70 cm, esthétique carrée, inox, multifonction, vapor clean  
Classe énergétique A

EAN13: 8017709166656

#### Bandeau inox anti-trace

#### Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 1,00 kW

#### Central : ultra-rapide 4,00 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 9,60 kW

#### Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

#### Four électrique multifonction, Vapor Clean :

9 fonctions (dont 1 de nettoyage vapor clean)

Minuterie fin de cuisson

Thermostat électronique de 50° à 260°C

#### Chaleur tournante turbo et Gril

Volume net 72 litres, brut 79 litres

#### 5 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Eclairage 1 lampe

Porte tempérée triple vitre

Porte intérieure plein verre démontable



Email "Ever Clean" de couleur grise

Puissance gril fort: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,74 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,83 kW/h

Puissance nominale électrique: 3,00 kW

#### Accessoires:

##### 1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée

1 grille

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds chromés réglables en hauteur

## Fonctions



## Options

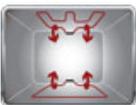
- **KITC7X** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **TBX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour réhausser de 5 cm
- **KITPBX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 85 cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

QUELLECUISINIÈRE.COM


**Four principal**

**Résistances sole (cuisson finale):**

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


**Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):**

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


**Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):**

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.


**Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):**

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


**Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaud sur tournante):**

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


**Résistances grill central (gril moyen):**

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.


**Résistances grill large (gril fort):**

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


**Décongélation:**

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

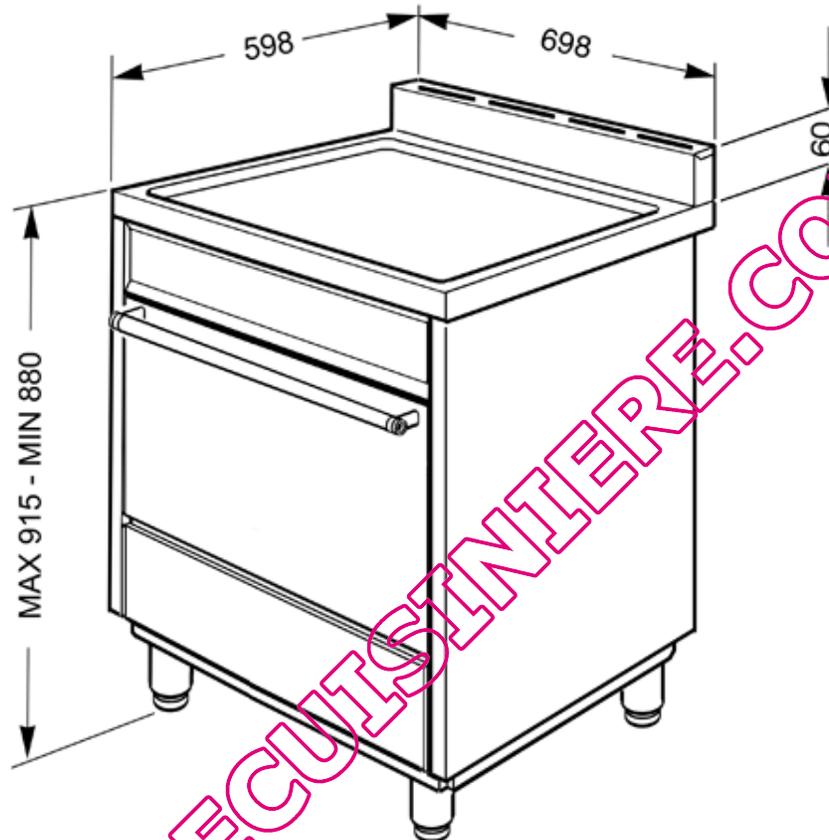

**Vapor Clean:**

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

## C7GMX18-1

Cuisinière  
type de plan: Gaz  
5

Mono cavité  
type de four: Vapor Clean  
70 cm  
inox  
classe énergétique A



QUELLECUISINIERE.COM