

## B7GMX19

### classic

70 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÅLL  
ROSTFRITT STÅL  
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709227296

#### Gashäll med 5 brännare:

Vänster bak: 1800 W

Vänster fram: 1000 W

Mitten: extra snabb 4000 W

Höger bak: 1800 W

Höger fram: 1000 W

Pannställ i gjutjärn

Svarta emaljerade brännartoppar

Elektronisk tändning

Säkerhetsventiler

Levereras med dysor för naturgas (G20)

Dysor för gasol (G30) medföljer

**Dysor för stadsgas(G110) skickas med på begäran**

#### Ugn:

9 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 50-260°C

5 tillagningsnivåer

Rengöringsprogram med ånga "Vapor Clean"

Tangentialt kylsystem

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar treglaslucka

Lättrengörig emaljeringsyta "Ever Clean"

Ugnsbelysning

Grilleffekt: 2700 W

Energiförbrukning:(enl. EN50304)

0,74 kWh(varmluft) 0,83 kWh (konventionell)

#### Standardtillbehör:

1 plåt, 40 mm djup

2 grillgaller

1 espressohållare i rostfritt skål

Justerbar höjd från ca 880-915 mm

Anslutningseffekt: 3000 W

Ersätter C7GMX18-2



## Funktioner



Stora ugnen

## Tillbehör

---

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **GRM** - Espressoållare i rostfritt stål
- **GRW** - Wokållare i rostfritt stål
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **KITC7X** - Stänkskydd för vägg av rostfritt stål
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PARMA** - Grillplatta i gjutjärn
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **SUPR** - Hållare till pizzasten
- **TBX6090** - Teppanyaki
- **WOKGHU** - Wokållare i gjutjärn



## Stora ugnen



### UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



### ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gås eller anka.



### FLÄKT + RINGELEMENT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TILLAGNING MED TURBOVENTILERAD VARMLUFT):

Ventilerad tillagning + traditionell tillagning för mycket snabb tillagning av olika livsmedel på olika nivåer utan att blanda dofter och smaker. Idealiskt för livsmedel som kräver en kraftfull tillagning.



### FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



### ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



### GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



### UPPTINING:

Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



### Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.



### Varmluft + fläkt- ECO:

Varmluft + fläkt- ECO

**B7GMX19**

classic

gas/elektrisk  
70 cm  
rostfritt stål  
typ av håll: gas  
energiklass A

