

C6GMX8

classic

60 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH GASHÄLL,
ROSTFRITT STÅL
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709148959

Gashäll med 4 brännare:

Vänster bak: 1750 W

Vänster fram: extra snabb 3500 W

Höger bak: 1750 W

Höger fram: 1000 W

Pannställ i gjutjärnElektronisk 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"

Display, anti fingerprint, med digital klocka, elektronisk

programfunktion (automatisk start och avstängning) och kocktidslarm

Lättrengörig emaljeringssyta "Ever Clean"

Tangentialt kylsystem

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar treglaslucka

Ugnsbelysning

Grilleffekt: 2700 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):

0,74 kW/h (varmluft) 0,83 kW/h (konventionell)

Standardtillbehör



1 plåt, 40 mm djup

1 galler till plåt

1 plåt, 20 mm djup

1 grillgaller

1 par delvis utdragbara teleskopskenor

Förvaringsutrymme under ugnen

Justerbar höjd från ca 880 mm till ca 915 mm

Anslutningseffekt: 3000 W

Funktioner



Tillbehör

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup
- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **KIT60X** - 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** - Wokhållare i gjutjärn



Stora ugnen



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 gäs eller anka.



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.



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.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

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



FLÄKT + RINGELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.



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.



Vapor Clean

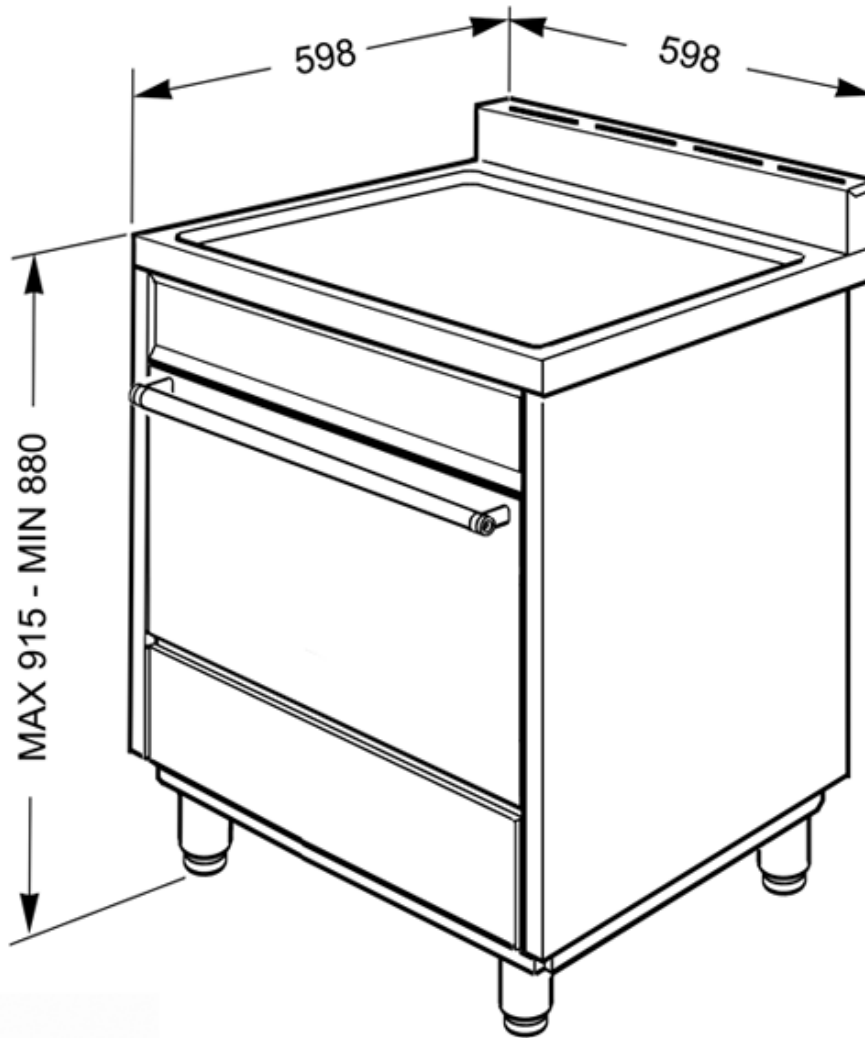
Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.



C6GMX8

classic

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



SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se