

C6IMX9

classic

60 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN
OCH INDUKTIONSHÅLL MED MULTIZON,
ROSTFRITT STÅL

Program/funktioner:

Antal tillagningsfunktioner: 8

Rengöringsfunktioner

Recept: Nej

Tekniska egenskaper - håll

Totalt antal kokzoner: 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 2100 W - 21.1x19.1 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1600 W - 21.0x19.0 cm

Höger bak - Induktion-stor - 2100 W - Ø 21.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 1200 W - Ø 18.0 cm

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal fläktar: 1

Antal ljuskällor: 1

Nettovolym 1:a ugn: 70 liter

Bruttovolym 1:a ugn: 79 liter

Material ugn: Ever Clean emalj

Antal hyllplan: 5

Typ av hyllplan: Metallstegar

Innertak: Nej

Light type: Halogen

Effekt lampa: 40 W

Programmering av tillagningstid: Start/stopp

Ljuset aktiveras när luckan öppnas: Ja

Luckhängning: Flap down

Avgtagbar lucka: Ja

Innerlucka i helglas: Ja

Avtagbar innerlucka: Ja

Antal glas i ugnsluckan: 3

Antal värmereflekterande glas i lucka: 2

Säkerhetstermostat: Ja

Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan: Nej

Kylsystem: Tangentialt

Luckan är låst under pyrolytisk rengöring: Nej

Nettovolym: 360x444x425 mm

Inställning av temperatur: Elektromekaniskt

Effekt undervärme: 1200 W

Effekt övervärme: 1000 W

Grillelement: 1700 W

Värmeelement bred grill - effekt: 2700 W

Effekt varmluftselement: 2000 W

Typ av grill: Elektrisk

Alternativ för huvudugn



Timer: Ja

Koktidslarm: Ja

Minimumtemperatur: 50 °C

Maximum temperatur: 260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Ugngaller med stopp: 1

Ugngaller: 1

Plåt, 20 mm: 1

Plåt, 40 mm: 1

Delvis utdragbara teleskopskenor: 1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt: 10200 W

Ström: 45 A

Spänning: 220-240 V

Spänning (V): 380-415 V

Frekvens: 50/60 Hz

Kopplingsplint: 5 Polig

Funktioner



Stora ugnen

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
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **SUPR** - Hållare till pizzasten

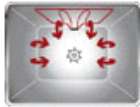


Stora ugnen



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 gås eller anka.



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 + RINGSELEMENT (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.



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.



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):

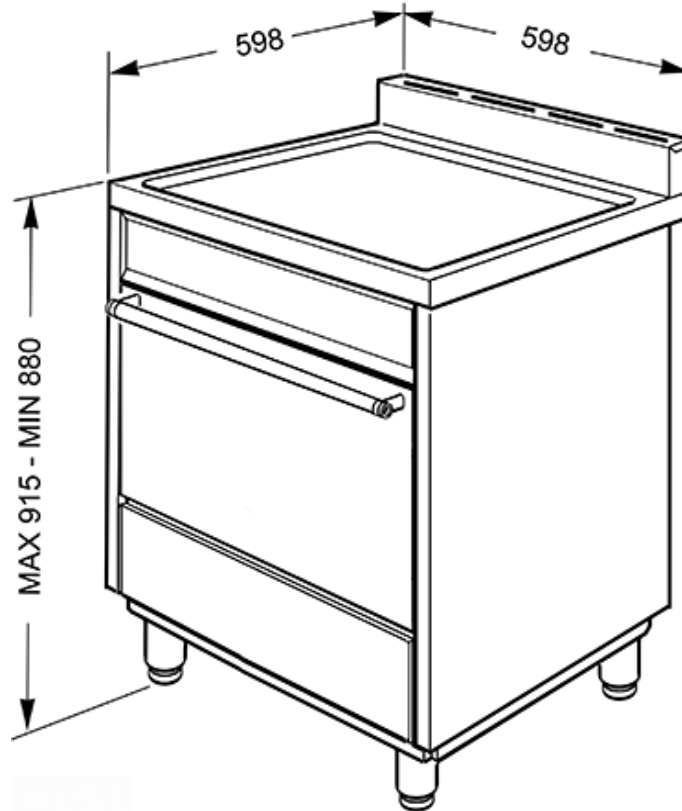
Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



C6IMX9

classic

elektrisk
60 cm
rostfritt stål
typ av håll: induktionshäll
energiklass A



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