C6GMX2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709321666
Energieffektivitetsklasse	A

Æstetik

Design	Firkantet design	**Betjeningsknapper**	Smeg Classic
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	**Ant. knapper**	6
Logo	Samlet st / stål	**Farve silketryk**	Sort
Farve	Rustfrit stål	**Display**	Touch
Logoposition	Panel under ovnen	**Låge**	Med 2 vandrette paneler
Finish	Mat	**Glastype**	Eclipse
Liste	Ja	**Håndtag**	Smeg Classic
Serie	Symphony	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Opbevaringsrum**	Låge
Pandeholder type	Støbejern	**Fødder**	Sølv
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8

Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk

Varmluft

Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

Eco

Lille grill

Stor grill

Ventilator grill (stor)

Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Damprens

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Gas - UR - 4.20 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Blus	Standard	**Gas sikkerhedsventiler**	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	**Kogepladeskjulere**	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

Antal lamper	1	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Ventilatorantal	1	**Samlet antal lågeglas**	3
Nettovolumen, 1. rum	70 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	1
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Kølesystem**	Tangentiel
Antal hylder	5	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	360X460X425 mm
Hyldetype	Metalhylder	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	**Bund-varmelegeme effekt**	1200 W
Lys effekt	40 W	**Øvre varmelegeme - effekt**	1000 W
Tidsindstilling	Start og stop	**Grillelement**	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Stor grill – effekt**	2700 W
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

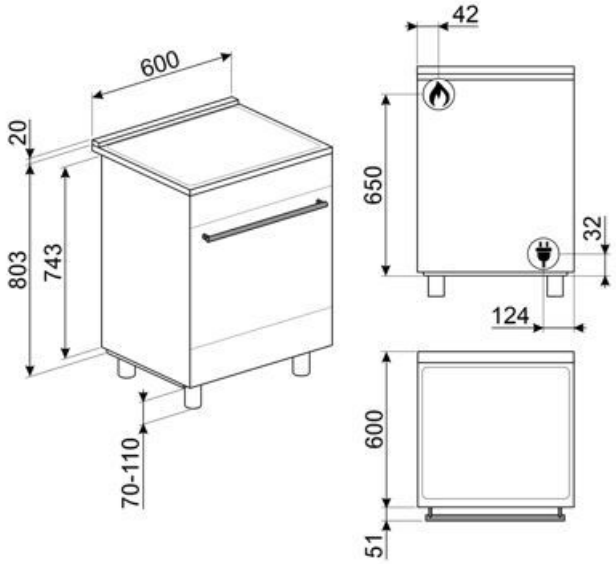
Timer	Ja	**Maksimal temperatur**	260 °C
Min. temperatur	50 °C		

Medfølgende tilbehør hovedovn

Espressoholder	1	**Gitterindsats**	1
Rist med bag- og sidestop	2	**Teleskopskinne, delvist udtræk**	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	**Frekvens**	50/60 Hz
Nuværende	13 A	**Morsettiera**	3 ben
Spænding	220-240 V	**Stik**	(F;E) Schuko
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



Compatible Accessories

AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb

BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret

GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)

SFLK1

Børnesikring

BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

KITC6X

Splashback, 60x75 cm, rustfrit stål, passer til Master og Sinfonia fritstående komfurer

PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary

Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.

Installation i søjle: Installation i søjle

Triple glaslåger: Antal glaslåger.

Fingeraftrykssikkert rustfrit stål:
Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.

Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.

Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen

Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Knapbetjening