

C6GMX2

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



Æstetik











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

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

			
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				
Hylde type	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		

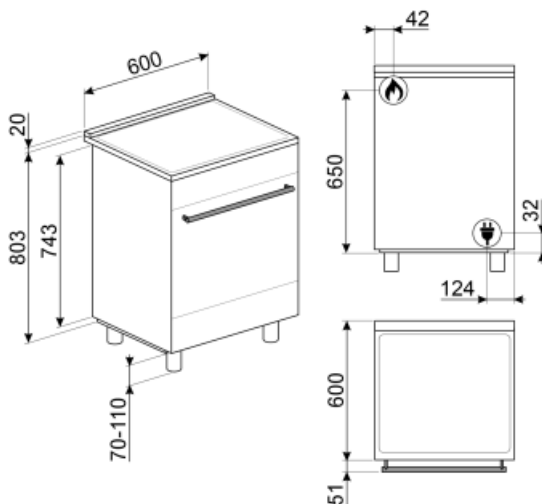
Medfølgende tilbehør hovedovn



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

Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Elektrisk klassificering	3000 W	Frekvens	50/60 Hz
Nuværende	13 A	Morsettiera	3 ben
Spænding	220-240 V		



Not included accessories



TPKTR9

Teppanyaki grill plate for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



SFLK1

Børnesikring



GTP

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



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm
Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



BGTR9

Støbejerns grillplade der passer til 90 cm Victoria, 60 og 90 cm Master og Sinfonia fritstående komfurer



KITCPB6X

60x60 cm rustfrit stål og glaslåg, der passer til Master- og Sinfonia-fritstående komfurer



KITPBX

Højderreducerende fødder (850 mm)



KITC6X

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



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



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.



PALPZ

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



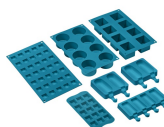
GTT

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



BN640

















Emaljeret bakke, 40 mm dyb









SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  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 brunng 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.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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 brunng 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.
-  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.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen. |  | Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer. |
|  | Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen. |  | Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt. |
|  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |