

C6CMX8

classic

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

EAN13: 8017709150495

Glaskeramikhåll med 4 zoner:

Vänster bak: Ø 140 mm, 1200 W

Vänster fram: Ø 210 mm, 750 W + 1400 W

Höger bak: Ø 170/265 mm, 1400 W + 800 W

Höger fram: Ø 180 mm, 1800 W

Restvärmeindikationer

Automatisk säkerhetsströmbrytare

Rengöringsskrapa medföljer

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 koktidslarm

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 teleskopskenor

Förvaringsutrymme under ugnen

Justerbar höjd från ca 880 mm till ca 915 mm

Anslutningseffekt: 10200 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
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **SUPR** - Hållare till pizzasten



Stora ugnen



Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.



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.



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.



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.



FLÄKT + RINGELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

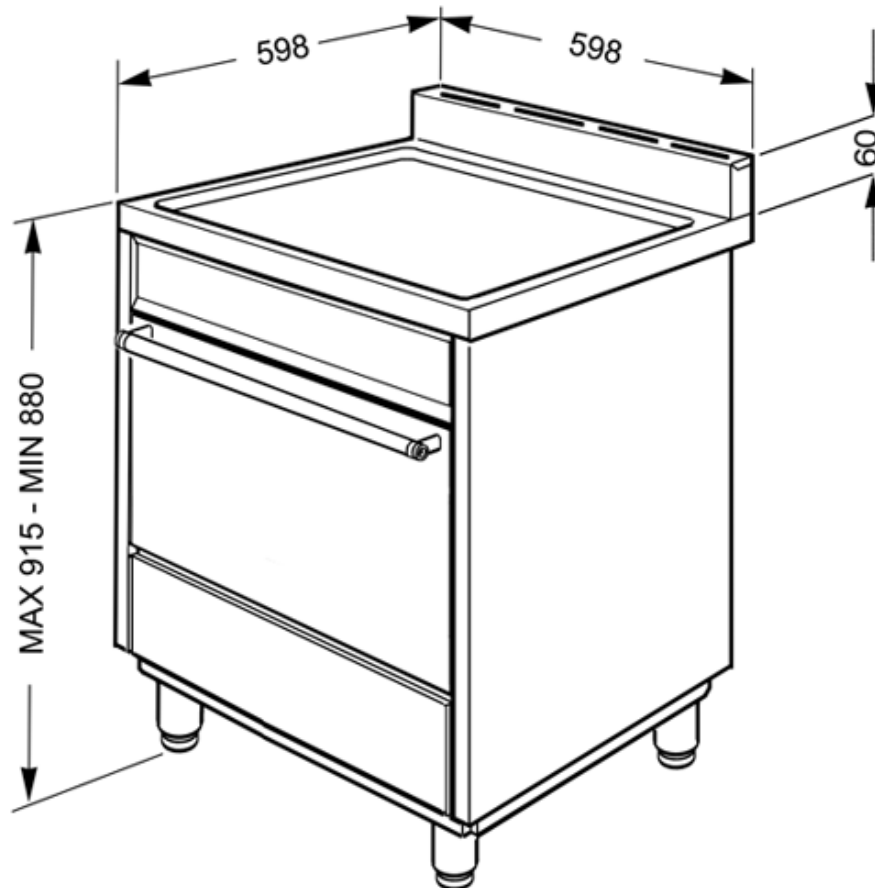
För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller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



C6CMX8

classic

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



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