

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











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	Børstet	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

			
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		

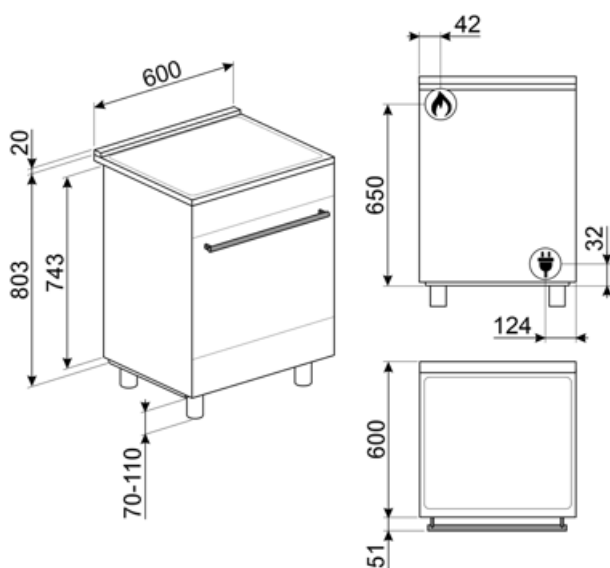
Medfølgende tilbehør hovedovn



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

Elektrisk tilslutning

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

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.



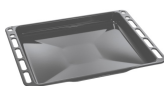
BBQ

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



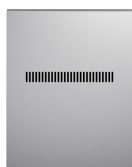
GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (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



AIRFRY2

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



KITPBX

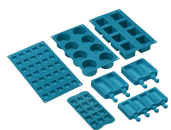
Højdereducerende fødder (850 mm)



SFLK1

Børnesikring





SMOLD













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















STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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 nedefra 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 brunning 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.
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  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 brunning 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.

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | <p>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.</p> |  | <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p> |
|  | <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p> |  | <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |
|  | <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen 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.</p> |  | <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |
|  | <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p> |  | <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p> |
|  | <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |  | <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |
|  | <p>4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster</p> |  | <p>Knopbetjening</p> |