

## C6GMX2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709321666
Energiklass	A



## Estetisk linje



Estetik	Classic	Kontrollvred	Smeg Classic
Serie	Symphony	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Rak design	Antal vred	6
Färg	Rostfritt stål	Färg screentryck	Svart
Finish	Sidenmatt	Typ av display	Touch
Ytbehandling	Rostfritt stål anti fingerprint	Lucka	Med 2 horisontella paneler
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Eclipse
Logo	Assembled st/steel	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Ugnsutrymme	Dörr
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Stödfötter	Silver
Typ av pannställ	Gjutjärn		
Typ av kontroller	Vred		

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8
-----------------------------	---

## Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Varmluft	 Snabb
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme	










## Rengöringsfunktioner

 Vapor Clean
--

## Tekniska egenskaper - häll

<b>UR</b>			
<b>Totalt antal kokzoner</b>	4		
Vänster fram - Gas-URP	4.20 kW		
Vänster bak - Gas- SRD	1.80 kW		
Höger bak - Gas- SRD	1.80 kW		
Höger fram - Gas -AUX	1.00 kW		
<b>Brännare</b>	Standard	<b>Säkerhetsventiler</b>	Ja
<b>Aktivering av gas via vred</b>	Ja	<b>Brännarlock</b>	Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn

										
<b>Antal ljuskällor</b>	1	<b>Avtagbar innerlucka</b>	Ja							
<b>Antal fläktar</b>	1	<b>Antal glas i ugnsluckan</b>	3							
<b>Nettovolym 1:a ugn</b>	70 l	<b>Antal värmereflekterande glas i lucka</b>	1							
<b>Bruttovolym 1:a ugn</b>	79 l	<b>Säkerhetstermostat</b>	Ja							
<b>Material ugn</b>	Ever Clean emalj	<b>Kylsystem</b>	Tangentialt							
<b>Antal hyllplan</b>	5	<b>Nettomått på ugnens insida (HxBxD)</b>	360X460X425 mm							
<b>Typ av hyllplan</b>	Metallstegar	<b>Inställning av temperatur</b>	Elektromekaniskt							
<b>Typ av ljuskälla</b>	Halogenlampor	<b>Effekt undervärme</b>	1200 W							
<b>Effekt lampa</b>	40 W	<b>Effekt övervärme</b>	1000 W							
<b>Programmering av tillagningstid</b>	Start/stopp	<b>Grillelement</b>	1700 W							
<b>Ljuset aktiveras när luckan öppnas</b>	Ja	<b>Värmeelement bred grill - effekt</b>	2 700 W							
<b>Luckhängning</b>	Underhängd	<b>Effekt varmluftselement</b>	2 000 W							
<b>Avtagbar lucka</b>	Ja	<b>Typ av grill</b>	Elektrisk							
<b>Innerlucka i helglas</b>	Ja									

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Max temperatur	260 °C
Min temperatur	50 °C		

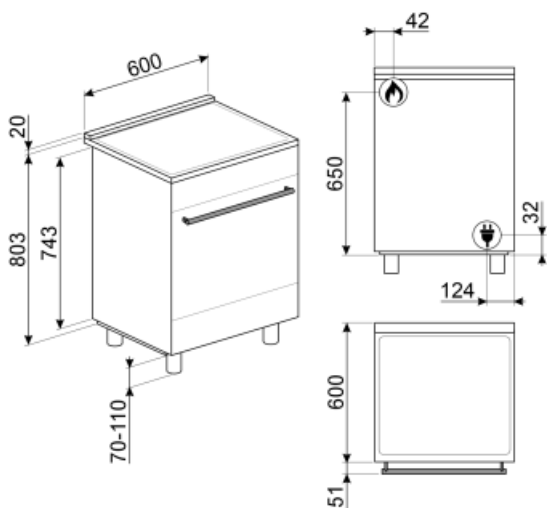
## Standardtillbehör - huvudugn och häll



Espressohållare	1	Ugnsgaller	1
Galler med bakre stopp	2	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

## Elektrisk anslutning

Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Anslutningseffekt	3000 W	Frekvens	50/60 Hz
Ström	13 A	Typ av kopplingsplint	3 Polig
Spänning	220-240 V		



## Tillbehör ingår ej



### TPKTR9

Teppanyakigrillplatta för Victoria TR9 och Classicspisar med gashäll



### AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



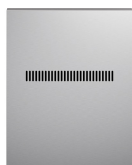
### BGTR9

Grillplatta i gjutjärn, passar för 90 cm Victoria, 60 och 90 cm Master- och Sinfonia-spisar



### KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



### KITC6X

Stänkskydd 60x75cm för Classicspisar



### BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



### BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



### STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



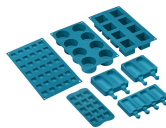
### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### BN640
















Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



### SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

## Symbols glossary (TT)

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
 Installation i stapel	 Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
 3 Skikt glas i luckan	 Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
 Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.	 Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
 Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.	 Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
 ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.	 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
 Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bästa resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.	 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
 Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.	 Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer.



Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



Kontrollvred



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



...

## Benefit (TT)

---

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning



### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils