

C6GMX9

Velikost vařiče	60x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRÍNA
Typ varné desky	Plyn
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709272531
Třída energetické účinnosti	A



Aesthetics



Estetika	Classica	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Serie	Sinfonia	Displej	Dotyk
Barva	Nerezová ocel	Počet ovládacích prvků	6
Povrchová úprava	Satén	Serigraphy colour	Black
Vzhled	Čtvercový design	Rukojeť	Smeg Classic
Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Sokl	Ano	Typ skla	Eclipse
Typ stojanů na nádobí	Litina	Stopa	Stříbrná
Barva varné desky	Nerezová ocel	Odkládací přihrádka	Dvířka
Povrchová úprava ovládacího panelu	Nerezová ocel s ochranou proti otiskům prstů	Logo	Assembled st/steel
Ovládací knoflíky	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	8
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 Circulaire	 Turbodmychadlo
 Eco	 Malý gril	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Spodní část s ventilátorem	

Funkce čištění



Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 4

Přední levá - Plyn – ultrarychlý - 4.20 kW

Zadní levá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Zadní pravá - Plyn – polorychlý - 1.80 kW

Přední pravá - Plyn – pomocný - 1.00 kW

Typ plynových hořáků Standardní

Automatické elektronické zapalování Ano

Plynové pojistné ventily Ano

Víčka hořáků Matná černá smaltovaná

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel 1

Číslo ventilátoru 1

Čistý objem vnitřního prostoru 70 l

Hrubý objem, 1. vnitřní prostor 79 l

Materiál vnitřní části Smalt Ever Clean

Počet polic 5

Typ polic Kovové police

Typ osvětlení Halogenová

Výkon osvětlení 40 W

Nastavení doby vaření Start a stop

Osvětlení při otevřených dvířkách trouby Ano

Otevírání dvířek Dvířka dolů

Vyjímatelná dvířka Ano

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek Ano

Vyjímatelná vnitřní dvířka Ano

Celkový počet dveřních skel 3

Počet termoreflexních skel dveří 1

Bezpečnostní termostat Ano

Chladicí systém Tečna

Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H) 360X460X425 mm

Řízení teploty Elektromechanické

Nižší výkon topného článku 1200 W

Horní topný článek – výkon 1000 W

Grilovací prvek 1700 W

Velký gril – výkon 2700 W

Kruhový topný článek – výkon 2000 W

Typ grilu Elektřina

Možnosti hlavní trouby

Časovač Ano

Minimální teplota 50 °C

Maximální teplota 260 °C

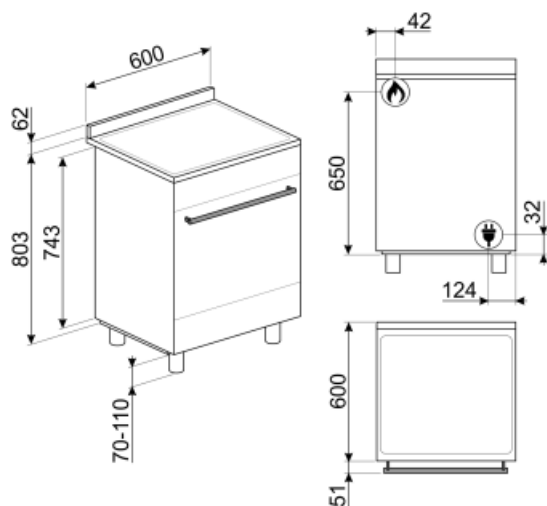
Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



Stojan Moka	1	Grilovací mřížka	1
Stojan se zadním a bočním dorazem	2	Teleskopické vodicí lišty, částečná extrakce	1
40 mm hluboký plech	1		

Elektrické připojení

Zástrčka	(F; E) Schuko	Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Jmenovitý výkon elektrického připojení	3000 W	Frekvence	50/60 Hz
Stávající	13 A	Terminal block	3 poles
Napětí	220-240 V		



Not included accessories



TPKTR9

Grilovací talíř Teppanyaki pro sporáky Victoria TR9, Master a Sinfonia



SFLK1

Dětská pojistka



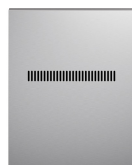
PRTX

Žáruvzdorný kámen na pizzu s úchyty. P=35 cm Není vhodné pro mikrovlnné trouby. Vhodný pro plynové trouby, pokládá se na rošt.



BGTR9

Litinový grilovací plech vhodný pro sporáky 90 cm Victoria, 60 a 90 cm Master a Sinfonia



KITC6X

Ochrana proti postříkání zdi, 60 x 75 cm, nerezová ocel, vhodná pro sporáky Master a Sinfonia



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.



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)
Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



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

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



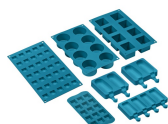
GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny, nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C

Symbols glossary (TT)

	A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků		Pevné litinové stojany: pro maximální stabilitu a pevnost.
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.
	Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.		Pouze horní a dolní topný články: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
	Grilovací topný články: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.		Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.
	Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.		Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.
	Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.		Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.
	Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.		Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.



Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.



Ultra rychlé hořáky: Výkonné ultra rychlé hořáky nabízejí výkon až 5 kW.



Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.



...

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.

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.