

C6IPX9

classic

60 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN
MED PYROLYS OCH INDUKTIONSHÄLL
RÖSTFRITT STÅL,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709168698

Induktionshäll med 4 zoner:

Vänster bak: Ø 180 mm, 1850 W – Turbo 3000 W

Vänster fram: Ø 180 mm, 1850 W – Turbo 3000 W

Höger bak: Ø 210 mm, 2600 W – Turbo 3700 W

Höger fram: Ø 145 mm, 1400 W – Turbo 2200 W

Svart glaskeramik

9 effektnivåer för varje zon

Varje zon har en display som visar
effektnivå/restvärme

Markering för minsta storlek på kokkärl

Automatisk avstängning när kokkärl tas bort

Funktionsspärr (barnsäkring)

Automatisk säkerhetsströmbrytare

Rengöringsskrapa medföljer

Ugn:

10 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 50-280°C

5 tillagningsnivåer

Rengöringsprogram med Pyrolysis

Display, anti fingerprint, med digital klocka, elektronisk

programfunktion (automatisk start och avstängning) och koktidslarm

Lättrengörig emaljersyta "Ever Clean"

Tangentialt kylsystem

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar fyrglaslucka

Dubbel 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, delvis utdragbara

Förvaringsutrymme under ugnen

Justerbar höjd från ca 880 mm till ca 915 mm

Anslutningseffekt: 10400 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



FLÄKT + UNDERVÄRME (KÄNSLIG TILLAGNING):

För snabbare tillagning. Föreslås för att sterilisera eller avsluta tillagning av livsmedel som redan tillagats på ytan men inte inuti och som alltså kräver extra dämpad värme. Idealisk för alla livsmedelstyper.



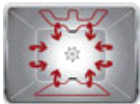
ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

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.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



FLÄKT + RINGSELEMENT (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.



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.



GRILLELEMENT + UNDERVÄRME ELLER GRILLELEMENT + UNDERVÄRME FLÄKT (EKO-TILLAGNING):

Denna funktion kombinerar användning av olika element och är speciellt ämnad för grillning av små mängder för att samtidigt få lägsta möjliga energiförbrukning under tillagningen.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmeinstrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.

PYROLYTISK RENGÖRING:

Genom att välja denna funktion får man en mycket effektiv rengöring invändigt i ugnen, speciellt efter en mycket omständigt tillagning. Rengöringen programmeras automatiskt med EKO funktion med en varaktighet på 1/2 timma. För en mer omfattande rengöring enligt graden av nersmutsning i ugnen är det möjligt att programmera en längre varaktighet med 1/2 och upp till 3 timmar per etapp på 1 minut. Var och en finner här den tid som bäst passar in på behovet.



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