

## C6GMXD8

### classici

**Kombi-Standherd, 60cm, Edelstahl, Gaskochfeld, Multifunktion, 8 Beheizungsarten, VAPOR CLEAN, Turbo-Heissluft, Energieeffizienzklasse A**

EAN13: 8017709154998

Symphony Design

Backofentür mit Edelstahlapplikationen

Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl

Edelstahlbedienblende mit Anti-Finger-Protektion

Klappfach im Gerätesockel mit geprägtem SMEG - Logo

Digitale Programmuhr / 5 Tasten

#### GASKOCHFELD:

Vierflammig

VL: Blitzbrenner\* - 3,90 kW

HL: Normalbrenner - 1,80 kW

HR: Normalbrenner - 1,80 kW

VR: Sparbrenner - 1,00 kW

\*ULTRA RAPID Blitzbrenner

Brennerdeckel schwarz emailliert

Abstellroste aus Gusseisen

Gerät voreingestellt auf Erdgas Gruppe (H) G20 - 20mbar

Normnennbelastung Qn: 8,50 kW

#### SICHERHEIT/KOCHFELD:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Züandsicherung

#### BACKOFEN MULTIFUNKTION:

8 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

TURBO-HEISSLUFT für Schnellaufheizung

Infrarot-Großflächengrill 2,70 kW

Infrarot-Kleinflächengrill 1,00 kW

Digitale Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen



Einschubführungen verchromt  
Everclean Emaillierung  
1 Halogenbeleuchtung (1x40W)  
Vollglasinnentür herausnehmbar  
Backraumausleuchtung bei geöffneter Backofentür  
4 höhenverstellbare Stellfüße

#### SICHERHEIT:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung  
3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

#### SERIENZUBEHÖR:

Düsensatz für Erdgas Gruppe G25 - 20mbar  
Düsensatz für Flüssiggas G30/G31- 50mbar  
1 MOKKA-Reduzierrost verchromt  
1 Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene  
1 Backblech H = 20 mm  
1 Backblech H = 40 mm  
1 Grillrost mit Tiefensperre  
1 Auflagerost

#### TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW  
Spannung/Frequenz: 220-240V/50-60Hz ~ 3N

#### ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 0,99 kWh  
Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh  
Energieeffizienzklasse A  
Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

## Funktionen



Backofen - primär

## Sonderzubehör

- **KITPBX** - 4 Stellfüße 850mm
- **KITPAX** - 4 Stellfüße 950mm
- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **KITC6X** - Rückwandpaneel
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm

**SMEG Hausgeräte GmbH**  
Erika-Mann-Str. 57  
80636 München  
Tel.: +49 (0) 89 923348-0  
Fax : +49 (0) 89 923348-19



## Backofen - primär



### Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



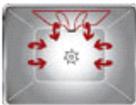
### Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



### Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



### Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



### Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



### Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



### Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



### Normalgrill:

Dieses verkleinerte Grillsystem eignet sich besonders gut für kleinere Grillgerichte und für überbackene Gerichte wie z.B. Toast und Aufläufe.



### Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

