

C6GMX2

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709321666
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética



Diseño	Escuadrado	Mandos	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Clásica	N.º de mandos	6
Logo	Montado en acero	Color serigrafía	Negro
Color	Acero inoxidable	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Satinado	Tipo de vidrio	Nerovista
Trasera	Sí	Tirador	Smeg Clásica
Serie	Sinfonia	Color maneta	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Plata
Tipo de regulación mandos	Mandos		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción

8

Funciones de cocción tradicionales



 Termoventilado



Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)



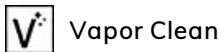
Grill estrecho



 Ventilador grill(completo)



Función limpieza



Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - URP - 4.20 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kV

Sistema de válvulas de seguridad

Encendido del gas desde los mandos Sí **Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco gás**

Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Nº de estantes	5	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin		
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí		

Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador	Sí	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

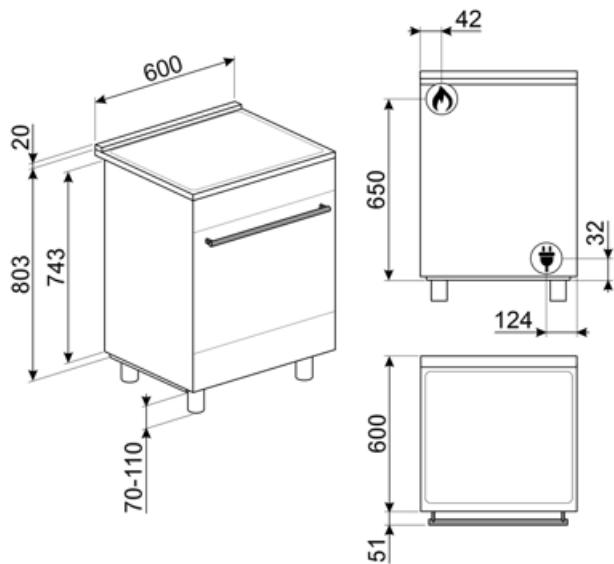
Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	13 A	Bornera	3 poli
Tensión	220-240 V	Enchufe	Schuko (F;E)
Electric cable	Instalado, monofásico		



Accesories Compatible

AIRFRY



Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AIRFRY2

Air fryer tray. 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



Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN620-1



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT



KITC6X

Splashback, 60cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



KITPBX



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



STONE

Rectangular refractory stone ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Energy efficiency class A



Instalación en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Knobs control