

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



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

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8
----------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales

Estático	Termoventilado	Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)
ECO	Grill estrecho	Grill ancho
Ventilador grill(completo)	Inferior ventilado	

Función limpieza

Vapor Clean

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 kW	
Tipo de quemadores de gas	Estándar	Sistema de válvulas de seguridad Si
Encendido del gas desde los mandos	Si	Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

N° luces	1	Vidrio interno desmontable	Si	Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	3	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	Termostato de seguridad	Si	Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	Sistema de enfriamiento	Tangencial	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Regulación de la temperatura	Electromecánico	N.º de estantes	5	Resistencia inferior - Potencia	1200 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Tipo de estantes	Metálicos			Tipo de estantes	Metálicos				
Tipo de luz	Halógenas			Tipo de luz	Halógenas				
Potencia luz	40 W			Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin				
Encendido de la luz al abrir la puerta	Si								

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

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

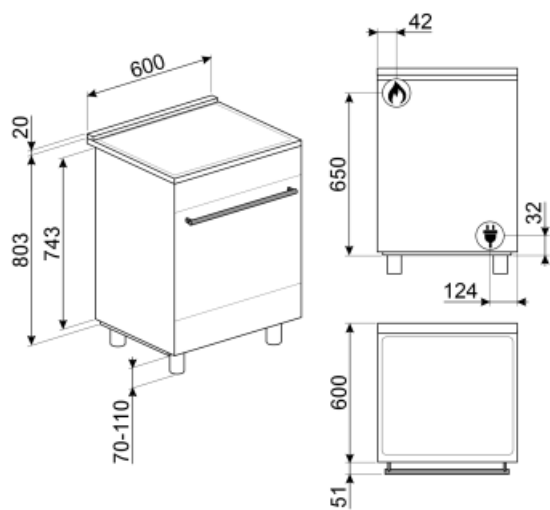
Equipo accesorios horno principal y encimera



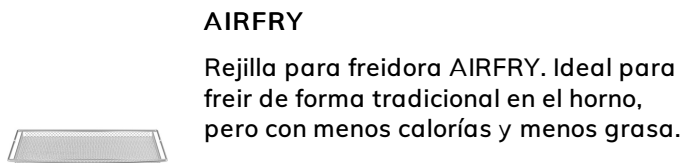
Rejilla para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1		

Conexión eléctrica

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



Not included accessories



AIRFRY

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



GTP

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



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



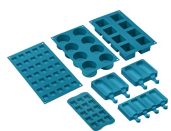
STONE

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.



GTT

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



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



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



KITC6X

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



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.



PALPZ













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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Instalación en columna
-  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
-  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.
-  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.
-  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 de 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.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 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.



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).



Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.



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



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.



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.



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 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.






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



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.



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
 -  Knobs control

Benefit (TT)

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.