

## C6GMX2

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingsstelsel primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709321666
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design











<b>Design</b>	Squadrato	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Inox finger friendly	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox
<b>Design</b>	Classici	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	6
<b>Logo</b>	Assembled st/steel	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Display</b>	DigiScreen
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Afwerking</b>	Geborsteld inox	<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Series</b>	Sinfonia	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Kleur kookplaat</b>	Inox	<b>Opbergruimte</b>	Opbergvak met klep
<b>Type pottendragers</b>	Gietijzeren pottendragers	<b>Pootjes</b>	Zilver
<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen		


## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

## Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Circulatie (ventilator + circulaire)	 Turbo
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte	









## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

## Technische specificaties kookplaat

 <b>UR</b>			
<b>Totaal aantal kookzones</b>	4		
Linksvoor - Gas - URP	4.20 kW		
Linksachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Rechtsachter - Gas - SRD	1.80 kW		
Rechtsvoor - Gas - AUX	1.00 kW		
<b>Type gasbranders</b>	Standaard	<b>Thermobeveiliging</b>	Ja
<b>Automatische vonkontsteking</b>	Ja	<b>Branderdeksels</b>	Mat zwart geëmailleerd

## Technische specificaties primaire oven

									
<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja						
<b>Aantal ventilatoren</b>	1	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3						
<b>Netto volume 1e oven</b>	70 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	1						
<b>Bruto volume, oven 1</b>	79 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja						
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling						
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	360X460X425 mm						
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch						
<b>Type licht</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W						
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W						
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Begin en eind	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W						
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W						
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Circulatie - vermogen</b>	2000 W						
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja								
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja								

Grill type

Elektrisch

## Opties primaire oven

Timer Ja  
Minimum temperatuur 50 °C

Maximum temperatuur 260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



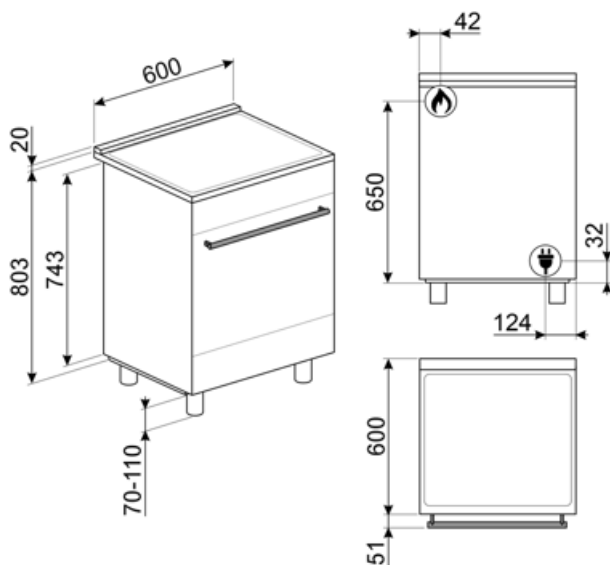
Houder t.b.v. caffettiera 1  
Ovenrooster met stop 2  
Bakplaat (40 mm) 1

Inzetrooster 1  
Telescopische geleiders, 1 gedeeltelijk uitschuifbaar

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde 3000 W  
Stroom 13 A  
Spanning 220-240 V  
Electric cable Installed, Single phase

Frequentie 50/60 Hz  
Connection box 3 polig  
Stekker (F;E) Schuko



## Compatible Accessories

### AIRFRY



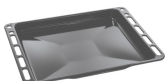
### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



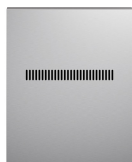
### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KITC6X

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



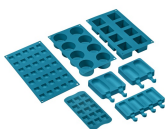
### PALPZ

Pizzapallet inox met ploibaar handvat, 315x325 mm



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



### 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.



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KITPBX

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



### SFLK1

Child lock



















### 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

 <p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Installation in column: Installation in column.</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p>
 <p>Triple glazed doors: Number of glazed doors.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p>
 <p>Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.</p>	 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>
 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>	 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>
 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>	 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>
 <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>	 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.