

## C6GMX2

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



## Design



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



### Totaal aantal kookzones 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

Type gasbranders Standaard

Thermobeviliging

Ja

Automatische vonkontstekking

Ja

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

## Technische specificaties primaire oven



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

Grill type

Elektrisch

## Opties primaire oven

Timer	Ja	Maximum temperatuur	260 °C
Minimum temperatuur	50 °C		

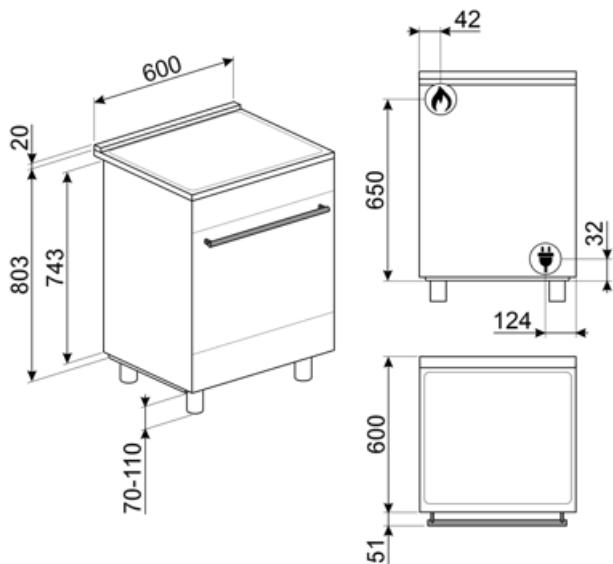
## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Houder t.b.v. caffettiera	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	2	Telescopische geleiders,	1
Bakplaat (40 mm)	1	gedeeltelijk uitschuifbaar	

## Elektrische aansluiting

Stekker	(F;E) Schuko	Electric cable	Installed, Single phase
Nominale aansluitwaarde	3000 W	Frequentie	50/60 Hz
Stroom	13 A	Connection box	3 polig
Spanning	220-240 V		



## Compatible Accessories

### AIRFRY



#### BGTR9

Cast iron grill plate suitable for 90 cm Victoria, 60 and 90 cm Master and Sinfonia cookers



#### 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 plooibaar handvat, 315x325 mm



#### SMOLD

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

### BBQ

Dubbelzijdig



#### BN620-1

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



#### NPB608T

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

	Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.
	Installation in column: Installation in column
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
	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.
	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
	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.
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	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
	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.
	Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element ernaom 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.
	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.
	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.

---

	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.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
	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.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.		Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
	DIGI screen display + bedieningsknoppen		Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency



---

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

**AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat