

C6GMX2

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709321666
Energy efficiency class	A



Aesthetics



Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Controls colour	Stainless steel
Design	Square design	No. of controls	6
Colour	Stainless steel	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	Display	Touch
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Logo	Logotipo aplicado	Glass type	eclipse
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle	Smeg Classic
Upstand	Yes	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	Door
Type of pan stands	Cast Iron	Feet	Silver
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
--------------------------	---

Traditional cooking functions

Static	Circulaire	Turbo
Eco	Small grill	Large grill
Fan grill (large)	Fan assisted bottom	

Recipes No

Cleaning functions

Vapor clean

Hob technical features

Total no. of cook zones	4		
Front left - Gas - UR	4.20 kW		
Rear left - Gas - Semi Rapid	1.80 kW		
Rear right - Gas - Semi Rapid	1.80 kW		
Front right - Gas - AUX	1.00 kW		
Type of gas burners	Standard	Gas safety valves	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	Burner caps	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

No. of lights	1							Total no. of door glasses	3					No. of thermo-reflective door glasses	1						
Fan number	1							Safety Thermostat	Yes					Heating suspended when door is opened	No						
Net volume of the cavity	70 l							Cooling system	Tangential					Door Lock During Pyrolysis	No						
Gross volume, 1st cavity	79 l							Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm					Temperature control	Electro-mechanical						
Cavity material	Ever Clean enamel							Lower heating element power	1200 W					Upper heating element - Power	1000 W						
No. of shelves	5							Grill element	1700 W					Large grill - Power	2700 W						
Type of shelves	Metal racks							Circular heating element - Power	2000 W												
Roof Liner	No																				
Light type	Halogen																				
Light Power	40 W																				
Cooking time setting	Start and Stop																				
Light when oven door is open	Yes																				
Door opening	Flap down																				
Removable door	Yes																				
Full glass inner door	Yes																				
Removable inner door	Yes																				

Grill type	Electric
Tilting grill	No

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	260 °C

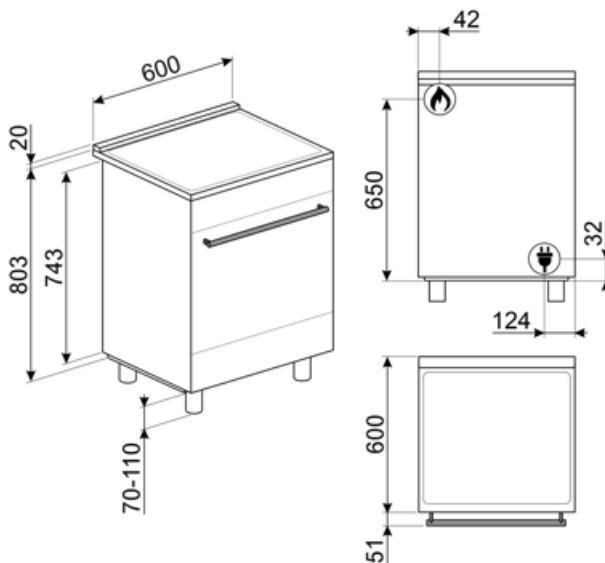
Accessories included for Main Oven & Hob



Moka stand	1	Grill mesh	1
Rack com batente traseiro e lateral	2	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Plug	(F;E) Schuko	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	3000 W	Frequency	50/60 Hz
Current	13 A	Bloco de terminais	3 polos
Voltage	220-240 V		



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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.



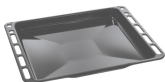
BGTR9

Placa para grelhar de ferro fundido adequada para fogões Victoria 90 cm, Master e Sinfonia de 60 e 90 cm



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



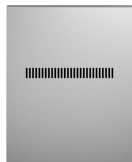
GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITC6X

Painel anti-salpicos, 60x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Master e Sinfonia



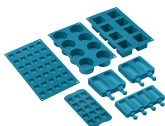
PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



SFLK1

Bloqueio para crianças





























STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.
-  Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.
-  Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
-  Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
-  Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
-  Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
-  Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.</p> |  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |
|  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p> |  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p> |
|  <p>Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p> |  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p> |
|  <p>Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.</p> |  <p>Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.</p> |
|  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p> |  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Controle dos botões</p> |

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Single turbine

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