

## C6GMX9

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	8017709272531
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética











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


## 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

 <b>UR</b>		
<b>Número total de zonas de cocción</b> 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		
<b>Tipo de quemadores de gas</b> Estándar	<b>Sistema de válvulas de seguridad</b> Sí	
<b>Encendido del gas desde los mandos</b> Sí	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco	

## Características técnicas horno principal

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

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

## Opciones horno principal

<b>Programador de tiempo</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C
<b>Temperatura mínima</b>	50 °C		

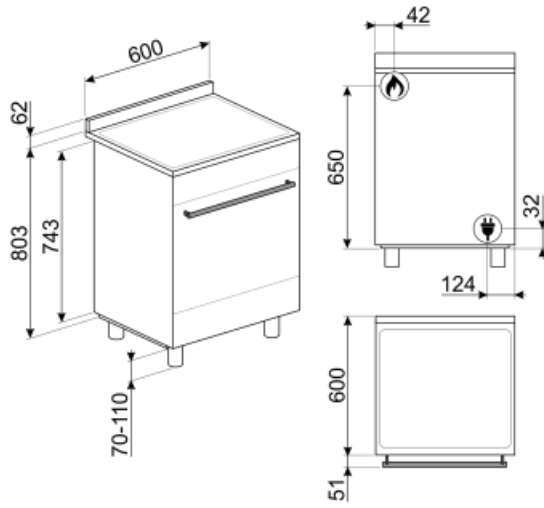
## Equipo accesorios horno principal y encimera



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

## Conexión eléctrica

<b>Enchufe</b>	(F;E) Schuko	<b>Tensión</b>	220-240 V
<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3000 W	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Corriente</b>	13 A	<b>Bornera</b>	3 poli



## Not included accessories



### TPKTR9

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for Victoria TR9, Master and Sinfonia cookers



### AIRFRY

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



### SFLK1



### GTP

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



### PRTX

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



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



### KITCPB6X

Tapa de 60x60 cm apta para cocinas Master y Sinfonia



### KITPBX

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



### KITC6X

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



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos 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



### KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



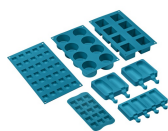
### GTT

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



### BN640











Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### 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

## 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.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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).



**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.



**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.



**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.



**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.



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



**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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno