C6GMX2

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709321666
Classe energética	A



Design

Tipo de fogão	Série Squadrato	**Design dos comandos**	Comandos Série Classica
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Design	Classica	**Nº de comandos**	6
Logo	Logótipo aplicado	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Cor	Aço inox	**Display/ relógio**	Display Touch Control
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	**Estética da porta**	Porta com dois perfis horizontais
Acabamentos	Aço inox escovado	**Tipo de vidro do forno**	Cinza escuro
Painel anti salpicos	Sim	**Puxador**	Série Classica
Design	Sinfonia	**Cor do puxador**	Aço inox
Cor da placa	Aço inox	**Gaveta de arrumação**	Zona de arrumação com tampa
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	**Pés**	Pés cinzentos
Comandos	Rotativos		

Programas / Funções

Nº funções do forno	8

Funções de forno

- Estático
- Termoventilado
- Turbo
- Eco
- Grill curto
- Grill
- Grill ventilado
- Base com ventilador

Funções de limpeza

- VaporClean

Características técnicas da placa

UR

Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 4.20 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal

Nº de lâmpadas	1	**Vidro interno removível**	Sim
Nº de ventiladores	1	**Nº vidros da porta do forno**	3
Volume útil	70 l	**Nº vidros termorrefletores na porta**	1
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	360X460X425 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	**Potência da resistência inferior**	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	**Potência da resistência superior**	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	**Potência do grill**	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Abertura da porta	Aba para baixo		
Porta desmontável	Sim		

Porta interna totalmente em vidro	Sim	**Potência do grill largo**	2700 W
		Potência da resistência circular	2000 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

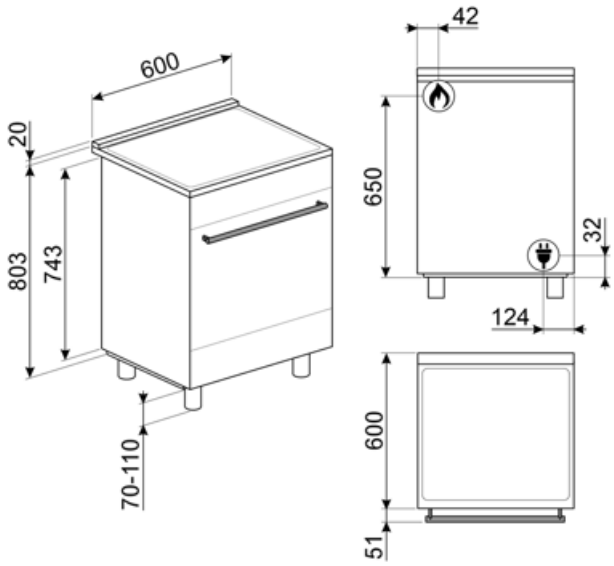
Acessórios incluídos no forno principal



Grelha redutora em esmalte	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Grelha com segurança traseira e lateral	2	**Guias telescópicas de extração parcial**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	3000 W	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
		Bloco de terminais	3 polos
Corrente (Amperes)	13 A	**Ficha elétrica**	(F;E) Schuko
Tensão (Volts)	220-240 V		
Electric cable	Instalado, monofásico		


600
20
803
743
70-110
42
650
32
124
600
51

Acessórios Compatíveis



AIRFRY2

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



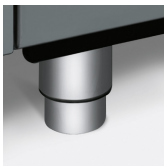
GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KITC6X

Painel de parede para fogão, Aço inox, para fogões Portofino com 90cm



KITPAX

Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia

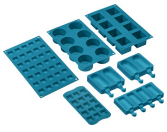


KITPBX



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

Symbols glossary



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Knobs control