

## 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











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

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

## Características técnicas do forno principal



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

---

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

## Opções do forno principal

---

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C
<b>Temperatura mínima</b>	50 °C		

## Acessórios incluídos no forno principal

---

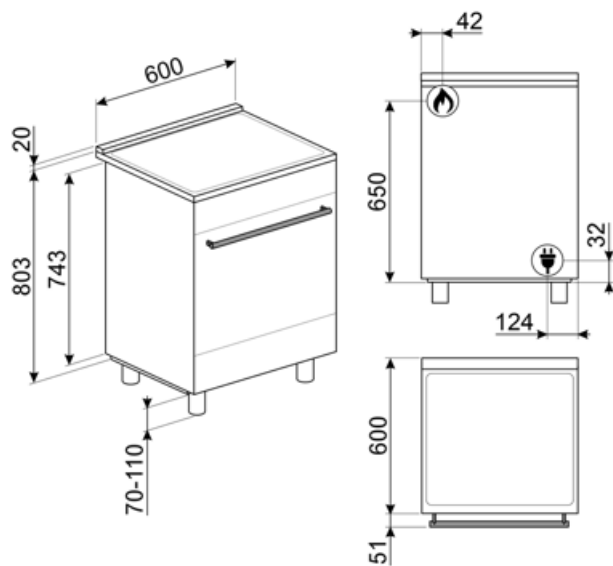


<b>Grelha redutora em esmalte</b>	1	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	2	<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1		

## Ligação elétrica

---

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



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY

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 peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



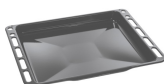
### BBQ

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.



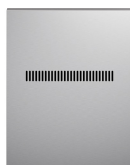
### GTP

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



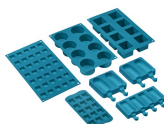
### PALPZ

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



### 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.



### KITPBX



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





























### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm



## Symbols glossary

 <p>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.</p>	 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>	 <p>Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.</p>	 <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>	 <p>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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p>

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.