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

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

Programas / Funções

Nº de 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	**Potência do grill largo**	2700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	**Potência da resistência circular**	2000 W
Porta desmontável	Sim	**Tipo de Grill**	Grill elétrico
Porta interna totalmente em vidro	Sim		

Opções do forno principal

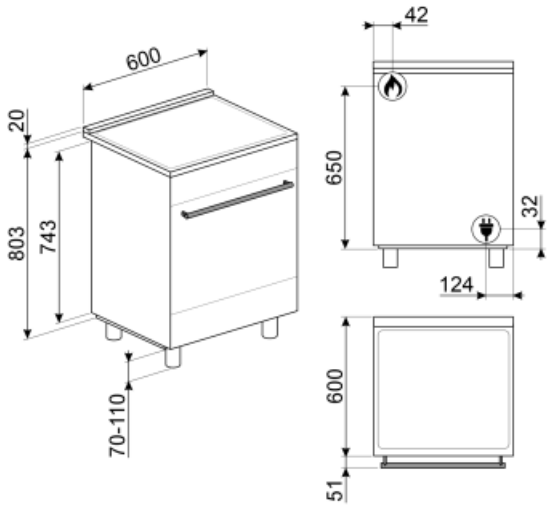
Temporizador	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

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

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	**Type of electric cable installed**	Yes, Single phase
Potência elétrica nominal	3000 W	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	**Bloco de terminais**	3 polos
Tensão (Volts)	220-240 V		



Not included accessories



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm



KITC6X

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



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.



GTT

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

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.



GTP

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



BNP608T

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



KITPBX



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.



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

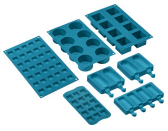


BN640

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.



SMOLD



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

Symbols glossary (TT)



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.



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.



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.



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.

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



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.



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



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.



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.



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.