

## C6IMMBM2

<b>Categoria cucina</b>	60x60 cm
<b>N° di cavità soggette energy label</b>	1
<b>Fonte di calore cavità principale</b>	Elettrico
<b>Tipo pianale</b>	Induzione
<b>Tipo forno principale</b>	Termoventilato
<b>Sistema pulizia forno principale</b>	Vapor Clean
<b>Codice EAN</b>	8017709345969
<b>Classe efficienza energetica</b>	A



## Estetica

DIGI screen			
<b>Design</b>	Squadrato	<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Classica
<b>Finitura pannello comandi</b>	Lamiera colorata	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Estetica</b>	Classica	<b>N° manopole</b>	6
<b>Logo</b>	Applicato inox	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Colore</b>	Nero Opaco	<b>Nome display</b>	DigiScreen
<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno	<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali
<b>Finitura</b>	Opaco	<b>Tipo vetro</b>	Eclipse
<b>Serie</b>	Sinfonia	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Colore pianale</b>	Acciaio inox	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Hybrid: Manopole + Touch	<b>Vano</b>	Ribaltina
<b>Colore LED comandi piano</b>	Rosso	<b>Colore piedini</b>	Silver

## Programmi / Funzioni forno principale

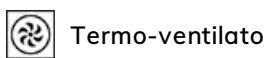
N° funzioni di cottura

8

## Funzioni cottura tradizionali



Statico



Termo-ventilato



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

## Funzioni pulizia



Vapor clean

## Caratteristiche tecniche pianale



### Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

**Auto-arresto in caso di surriscaldamento** Sì **Indicatore zona selezionata** Sì

**Adattamento automatico al diametro della pentola** Sì **Spia calore residuo** Sì

**Indicatore diametro minimo di utilizzo** Sì

## Caratteristiche tecniche forno principale



Nº di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
Nº di ventole	1	Nº vetri porta forno	3
Volume netto della cavità	70 l	Nº vetri porta termoriflettenti	2
Volume lordo della prima cavità	79 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Nº di ripiani	5	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Tipo ripiani	Telai	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Apertura porta	A ribalta		
Porta smontabile	Sì		
Porta interna tuttovetro	Sì		

<b>Resistenza circolare -</b>	2000 W
<b>Potenza</b>	
<b>Tipo grill</b>	Elettrico

## Opzioni forno principale

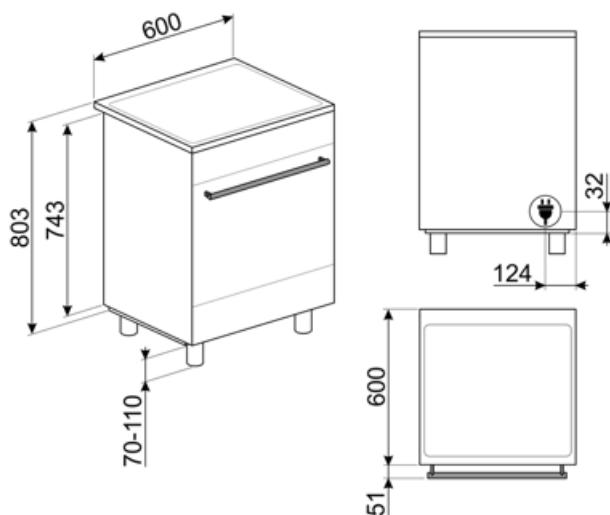
<b>Programmatore Tempo</b>	Sì	<b>Temperatura minima</b>	50 °C
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

<b>Griglia forno con stop e fermi</b>	1	<b>Bacinella profonda 40mm</b>	1
<b>Bacinella profonda 20mm</b>	1	<b>Griglia inserto bacinella</b>	1

## Collegamento Elettrico

<b>Dati nominali di collegamento elettrico</b>	10000 W	<b>Altre modalità di collegamento</b>	Bifase e Trifase
<b>Corrente</b>	44 A	<b>Frequenza</b>	50/60 Hz
<b>Tensione</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	5 poli
<b>Tensione 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Spina</b>	No
<b>Cavo elettrico</b>	Installato, Monofase		



## Accessori Compatibili



### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITC6X

Schiene acciaio, 60 cm, per cucine Master e Sinfonia



### KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

**SCRP**

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

**SFLK1**

Blocco sicurezza

**SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

**STONE**

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

**TPKPLATE**

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

---

## Prodotti alternativi

---



**C6IMWHM2**

**Colore:** Bianco



**C6IMXM2**

**Colore:** Acciaio Inox

## Glossario simboli

	Classe di efficienza energetica A		Installazione a colonna.
	Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.		Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
	Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.		Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
	Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.		Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
	ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di informare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.		Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
	Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.		Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch