C6IMMBM2

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placas de Indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709345969
Classe energética	A



Design

DIGI screen

Tipo de fogão	Série Squadrato
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado
Design	Classica
Logo	Logótipo aplicado
Cor	Preto Mate
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Acabamentos	Mate
Design	Sinfonia
Cor da placa	Aço inox
Comandos	Hybrid: Knobs + Touch
Comandos Slider	Red

Design dos comandos	Comandos Série Classica
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Nº de comandos	6
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Display/ relógio	Display Touch Control
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Tipo de vidro do forno	Cinza escuro
Puxador	Série Classica
Cor do puxador	Aço inox
Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa
Pés	Pés cinzentos

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

Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Posterior direito - Zona de indução singular - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Anterior direito - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	**Indicador da zona selecionada**	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	**Indicador de calor residual**	Sim
Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim		

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**	2
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

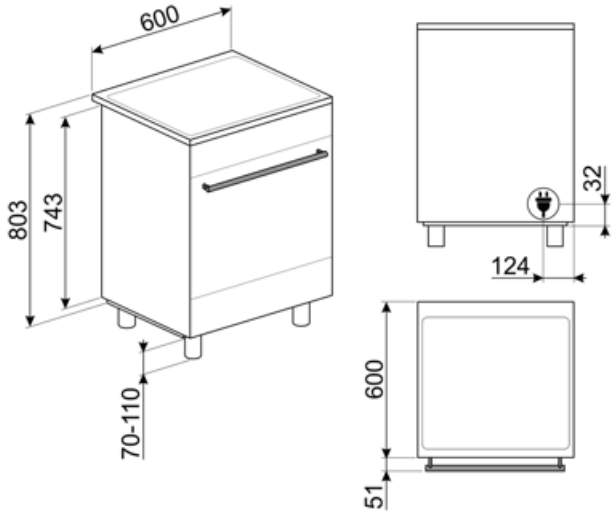
Temporizador	Sim	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim	**Temperatura máxima**	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Tabuleiro 40 mm de profundidade**	1
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10000 W	**Tipos de ligação adicionais**	Double and Three Phase
Corrente (Amperes)	44 A	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão (Volts)	220-240 V	**Bloco de terminais**	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	**Ficha elétrica**	Não



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.



GTP

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



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.



GRILLPLATE

Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



GTT

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



KITC6X

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



KITPD



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



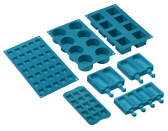
SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



SMOLD

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



TPKPLATE

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm

Alternative products



C6IMWHM2

Cor: Branco



C6IMXM2

Cor: Aço inox

Symbols glossary



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.



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.



Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



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.



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.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



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.



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



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.



Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.



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.