# C6IMXM2

| | |
|---|---|
| **Taille du piano de cuisson** | 60x60 cm |
| **Nombre de cavités avec étiquette énergétique** | 1 |
| **Source de chaleur de la cavité** | Electrique |
| **Type de plan de cuisson** | Induction |
| **Type de four principal** | Chaleur tournante |
| **Système de nettoyage four principal** | Vapor Clean |
| **Code EAN** | 8017709330927 |
| **Classe d'efficacité énergétique première cavité** | A |



## Esthétique

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Carré | **Manettes de commande** | Smeg Classica |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Inox anti-trace | **Couleur des manettes** | Inox |
| | | **Nombre de manettes** | 6 |
| **Esthétique** | Classica | **Couleur de la sérigraphie** | Noir |
| **Logo** | Inox appliqué | | |
| **Couleur** | Inox | **Type d'afficheur** | Tactile |
| **Position du logo** | Bandeau sous le four | **Porte** | Avec 2 bandeaux horizontaux |
| **Finition** | Satiné | | |
| **Série** | Sinfonia | **Type de verre** | Verre noir Eclipse |
| **Couleur de la table de cuisson** | Inox | **Poignée** | Smeg Classica |
| | | **Couleur de la poignée** | Inox brossé |
| **Type de commandes** | Hybride : manettes + touches | **Compartiment de rangement** | Porte |
| **Couleur des LED** | Rouge | **Pieds** | Gris métal |

## Programmes / Fonctions

| | |
|---|---|
| **Nombre de fonctions de cuisson** | 8 |

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

- Statique
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

**Fonction de nettoyage**

- Vapor Clean

## Options des tables de cuisson

| | |
|---|---|
| **Mode puissance Eco** | oui |

## Caractéristiques techniques table de cuisson

**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Induction - Simple - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Arrière gauche - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Arrière droit - Induction - Simple - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Avant droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Auto-arrêt en cas de surchauffe** | oui | **Indicateur zone sélectionnée** | oui |
| **Adaptation automatique au diamètre des casseroles** | oui | **Affichage chaleur résiduelle** | oui |
| **Indication minimale diamètre d'utilisation** | oui | | |

## Caractéristiques techniques four principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Nombre de lampes** | 1 | **Vitre intérieure démontable** | oui |
| **Nombre de turbines** | 1 | **Nombre de vitres de la porte du four** | 3 |
| **Volume net de la cavité** | 70 l | **Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** | 2 |
| **Capacité brute (litres)** | 79 l | **Thermostat de sécurité** | oui |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean | **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 5 | | |
| **Type de niveaux de cuisson** | Supports en métal | | |
| **Type d'éclairage** | Halogène | | |

| | |
|---|---|
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W |
| **Options de programmation de la durée de cuisson** | Début et fin de cuisson |
| **Eclairage à l'ouverture de la porte** | oui |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Porte démontable** | oui |
| **Porte intérieure plein verre** | oui |
| **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 360X460X425 mm |
| **Contrôle de température** | Electromécanique |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W |
| **Puissance résistance voûte** | 1000 W |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W |
| **Puissance résistance gril fort** | 2700 W |
| **Puissance résistance circulaire** | 2000 W |
| **Type de gril** | Electrique |

## Options four principal

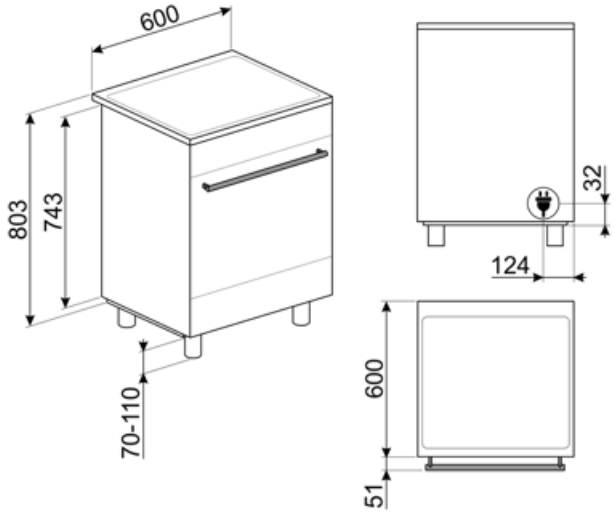
| | |
|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | oui |
| **Signal sonore fin de cuisson** | oui |
| **Température minimale** | 50 °C |
| **Température maximale** | 260 °C |

## Accessoires inclus four principal

| | |
|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière et latéral** | 1 |
| **Lèchefrite profond 20 mm** | 1 |
| **Lèchefrite profond 40 mm** | 1 |
| **Grille intégrée au lèchefrite** | 1 |

## Raccordement électrique

| | |
|---|---|
| **Puissance nominale électrique** | 10000 W |
| **Intensité** | 44 A |
| **Tension** | 220-240 V |
| **Tension 2** | 380-415 V |
| **Type de câble d'alimentation installé** | Oui, monophasé |
| **Modalités de connexion supplémentaires** | Oui, bi et triphasé |
| **Fréquence** | 50/60 Hz |
| **Borne de raccordement** | 5 pôles |
| **Type de prise** | Non |


600
803
743
70-110
32
124
600
51

# Accessoires Compatibles



**AIRFRY2**

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



**BN620-1**

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



**BNP608T**

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



**GTP**

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



**KITBX**

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Portofino et Sinfonia (à 850 mm)



**KITC6X**

Crédence, 60x75cm, inox, adaptée aux centres de cuisson Master et Sinfonia



**BBQ**

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



**BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



**GRILLPLATE**

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



**GTT**

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



**KITPAX**

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



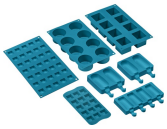
**PALPZ**

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



### SFLK1

Sécurité enfants

### TPKPLATE



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

## Alternative products



**C6IMMBM2**

**Couleur:** Noir Mat



**C6IMWHM2**

**Couleur:** Blanc

# Symbols glossary



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



ECO-logic : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.




Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



Installation en hauteur



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

Induction : La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.

Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.

Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.

5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.

Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.

2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Afficheur Digital