

## C6IMXM2

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	8017709330927
Classe energética	A



## Design



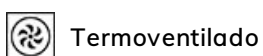
<b>Tipo de fogão</b>	Série Squadrato	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox antidedadas	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Design</b>	Classica	<b>Nº de comandos</b>	6
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<b>Cor da 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>Design</b>	Sinfonia	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Comandos</b>	Hybrid: Knobs + Touch	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa
<b>Comandos Slider</b>	Red	<b>Pés</b>	Pés cinzentos

## Programas / Funções

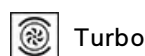
Nº funções do forno 8



Estático



Termoventilado



Turbo



Eco



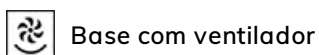
Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

## Funções de limpeza



## Opções da placa



Eco-logic opção limitadora de potência Sim

## 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		
Iluminação na abertura da porta	Sim		
Abertura da porta	Aba para baixo		

---

Porta desmontável	Sim	Potência do grill	1700 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Potência do grill largo	2700 W
		Potência da resistência circular	2000 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico

## Opções do forno principal

---

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme sonoro de fim de confeitão:	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
Electric cable	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.



### 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.



### KITPBX



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### 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.



### KITC6X

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



### PALPZ

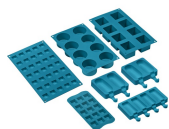
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### 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



### 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



### TPKPLATE

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

---

## Alternative products

---



**C6IMMBM2**

















Cor: Preto Mate













**C6IMWHM2**

Cor: Branco

## Symbols glossary

 <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>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>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>EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.</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 quantidade, 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>
 <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.</p>	 <p>Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.</p>

-  **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.
-  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.
-  **.5** Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  **70 lt** Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  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.
-  **H** **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.
-  **V** **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.
-  **DIGI screen** **Display Digi Screen:** permite ver a temperatura e a duração.