

C6IMXM2

Dimensão 60x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat source Elétrico
Tipo de placa Indução

Tipo de forno principal Termoventilado
Sistema de limpeza no forno Programa de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709330927

Classe energética A



Design





Tipo de fogão Série Squadrato

Detalhes do painel de Painel de comandos em aço

comandos inox antidedadas

Design Classica

Logo Logótipo aplicado

Cor Aço inox

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

do forno

Acabamentos Aço inox escovado

DesignSinfoniaCor da placaAço inox

Comandos Hybrid: Knobs + Touch

Comandos Slider Red

Design dos comandos Cor dos comandos

N° de comandos Cor da serigrafia

Display/ relógio Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Pés

8

Comandos Série Classica

Comandos em aço inox

6

Serigrafia em preto Display Touch Control

Porta com dois perfis

horizontais

Cinza escuro Série Classica

Aço inox

Zona de arrumação com

tampa

Pés cinzentos

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Estático

1 _

Termoventilado



Turbo

ECO

Eco

Grill curto



Grill

R

Grill ventilado



Base com ventilador



Funções de limpeza



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

Características técnicas do forno principal

70 k 5	
N° de lâmpadas	1
N° de ventiladores	1
Volume útil	70 I
Capacidade bruta do forno (L)	79
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
N° de níveis para tabuleiros	5
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	lluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
lluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Porta interna	Sim
totalmente em vidro	

Vidro interno removível	Sim
N° vidros da porta do	3
forno	
N° vidros	2
termorrefletores na	
porta	
Termostato de	Sim
segurança	
Sistema de	Tangencial
arrefecimento	
Dimensões úteis do	360X460X425 mm
interior da cavidade	
(AxLxP)	
Controlo da	Controlo eletromecânico da
temperatura	temperatura
Potência da resistência	1200 W
inferior	
Potência da resistência	1000 W
superior	
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Potência da resistência	2000 W
circular	

Sim

Sim

Tipo de Grill Grill elétrico

Opções do forno principal



Sim **Temporizador** Alarme acústico de fim Sim de cocção

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

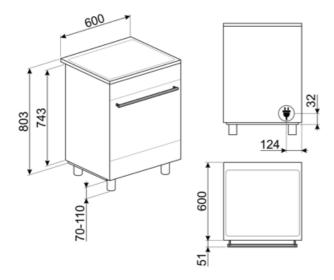
1

Acessórios incluídos no forno principal

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

Ligação elétrica

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





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.



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.

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.



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.



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.



BNP608T

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



GRILLPLATE

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



GTP

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



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



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



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



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



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.



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



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.



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.



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



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 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.



lluminação 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.



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.



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.



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



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.