

## C6IMXM2

|                                       |                                |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Dimensão                              | 60x60 cm                       |
| Nº de fornos com etiqueta energética  | 1                              |
| Cavity heat source                    | Elétrico                       |
| Tipo de placa                         | Indução                        |
| Tipo de forno principal               | Termoventilado                 |
| Sistema de limpeza no forno principal | Programa de limpeza VaporClean |
| Código EAN                            | 8017709330927                  |
| Classe energética                     | A                              |



## Design



|                                |  |                        |                                   |
|--------------------------------|--|------------------------|-----------------------------------|
| Design                         | Classica                                   | Design dos comandos    | Comandos Série Classica           |
| Design                         | Sinfonia                                   | Cor dos comandos       | Comandos em aço inox              |
| Tipo de fogão                  | Série Squadrato                            | Nº de comandos         | 6                                 |
| Cor                            | Aço inox                                   | Cor da serigrafia      | Serigrafia em preto               |
| Acabamentos                    | Aço inox escovado                          | Display/ relógio       | Display Touch Control             |
| Detalhes do painel de comandos | Painel de comandos em aço inox antidedadas | Estética da porta      | Porta com dois perfis horizontais |
| Logo                           | Logótipo aplicado                          | Tipo de vidro do forno | Cinza escuro                      |
| Posição do logótipo            | Logótipo no painel abaixo do forno         | Puxador                | Série Classica                    |
| Cor da placa                   | Aço inox                                   | Cor do puxador         | Aço inox                          |
| Comandos                       | Hybrid: Knobs + Touch                      | Gaveta de arrumação    | Zona de arrumação com tampa       |
| Comandos Slider                | Red  | Pés                    | Pés cinzentos                     |

## Programas / Funções

Nº funções do forno 8

Funções de forno



Estático



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill curto



Grill

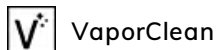


Grill ventilado



Base com ventilador

## Funções de limpeza



## 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

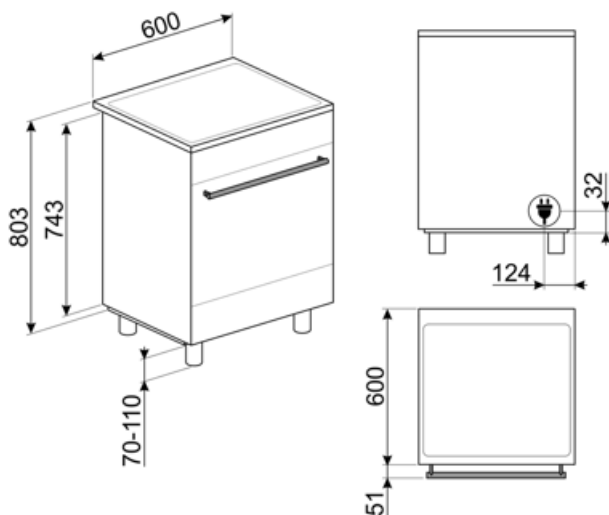
|                                  |     |                    |        |
|----------------------------------|-----|--------------------|--------|
| Temporizador                     | Sim | Temperatura mínima | 50 °C  |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 260 °C |

## 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   | Electric cable              | Installed, Single phase |
| Corrente (Amperes)        | 44 A      | Tipos de ligação adicionais | Double and Three Phase  |
| Tensão (Volts)            | 220-240 V | Frequência (Hz)             | 50/60 Hz                |
| Tensão 2 (Volts)          | 380-415 V | Bloco de terminais          | 5 polos                 |



## Not included accessories

### 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.



### GTP

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



### BNP608T

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



### KITPBX



### 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.



### 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.



### TPKPLATE

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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



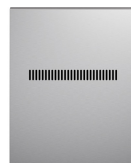
### GRILLPLATE

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



### KITC6X

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



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### 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



### 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



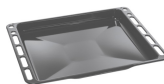
### GTT

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



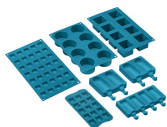
### BN640

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.




























### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | 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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.   |    | Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.   |
|    | 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 quantidades, 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 de baixo 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 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.
-  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.

---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa de indução

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

### Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

### Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

### Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use



### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

### **Storage compartment**

More space thanks to the lower compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils