

## C6IMXT2

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Ventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709329013
Classe efficienza energetica	A



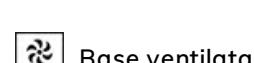
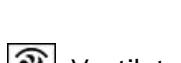
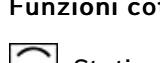
## Estetica



Design	Standard	Tipologia manopole	Smeg Classica
Finitura pannello comandi	Acciaio	Colore manopole	Acciaio
Estetica	Classica	N° manopole	2
Logo	Imbutito	Colore serigrafia	Nero
Colore	Acciaio Inox	Nome display	DigiScreen
Posizione logo	Fascia sotto forno	Porta	Tuttovetro
Finitura	Satinato	Tipo vetro	Eclipse
Serie	Concerto	Maniglia	Smeg Classica
Colore pianale	Acciaio inox	Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo di regolazione comandi piano	Digi Touch	Colore piedini	Nero
Colore LED comandi piano	Rosso		

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	6
Funzioni cottura tradizionali	



## Opzioni pianale



<b>Control lock</b>	Sì	<b>Opzione Limitatore di Potenza</b>	Sì
<b>Timer fine cottura</b>	4		
<b>Contaminuti</b>	1	<b>Opzione Limitatore di Potenza in W</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

## Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

<b>Numero zone di cottura con booster</b>	4	<b>Indicatore diametro minimo di utilizzo</b>	Sì
<b>Auto-arresto in caso di surriscaldamento</b>	Sì	<b>Indicatore zona selezionata</b>	Sì
<b>Adattamento automatico al diametro della pentola</b>	Sì	<b>Spia calore residuo</b>	Sì

## Caratteristiche tecniche forno principale



<b>Nº di luci</b>	1	<b>Vetro interno removibile</b>	Sì
<b>Nº di ventole</b>	1	<b>Nº vetri porta forno</b>	3
<b>Volume netto della cavità</b>	70 l	<b>Nº vetri porta termoriflettenti</b>	2
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	79 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Nº di ripiani</b>	5	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	360X460X425 mm
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1000 W
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Fine	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2700 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì		

## Opzioni forno principale

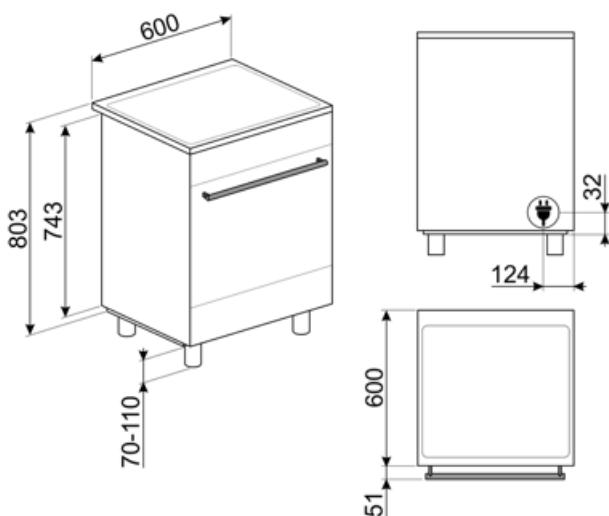
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 40mm	1
--------------------------------	---	-------------------------	---

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	10000 W	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Corrente	44 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



## Accessori Compatibili

### BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

### BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GTT



Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITP60X9



Schiendale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF



### BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

### GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

### KITH95



Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)

### KITPDQ



Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)

### PALPZ



Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

### SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



### STONE



Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

### SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

---

## Prodotti alternativi

---



**C6IMMBT2**

Colore: Nero Opaco



**C6IMBLT2**

Colore: Nero

## Glossario simboli

 A+	Classe di efficienza energetica A	 Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.
 Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.		 Installazione a colonna.
 Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.		 Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
 ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.		 Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
 Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.		 Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.
 Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.		 ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



**Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



**Anti-surriscaldamento:** Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



**Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



**2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



**Indicatore di calore residuo:** Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



**Timer:** Tramite il Timer è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo touch



**Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



**Induzione:** Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale feroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



**Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



**Apertura automatica:** Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



**5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



**Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch