

## C6IMXT2

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Fan assisted
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709329013
Energy efficiency class	A



## Aesthetics



<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Control knobs</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Design</b>	Standard	<b>No. of controls</b>	2
<b>Colour</b>	Stainless steel	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Acabamento</b>	Satin	<b>Display</b>	Touch
<b>Command panel finish</b>	Stainless steel	<b>Door</b>	Full glass
<b>Logo</b>	Logotipo embutido	<b>Glass type</b>	eclipse
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Handle</b>	Smeg Classic
<b>Upstand</b>	No	<b>Handle Colour</b>	Brushed stainless steel
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Storage compartment</b>	No
<b>Type of control setting</b>	Touch controls	<b>Feet</b>	Black
<b>Comandos Slider</b>	Vermelho		

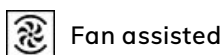
## Programs / Functions

No. of cooking functions 6

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



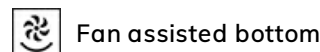
Eco



Large grill



Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Recipes No

## Hob options



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Yes
End cooking timer	4
Minute minder	1

Eco-logic opção limitadora de potência	Sim
Opção de limitador de potência por níveis	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

## Hob technical features



Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Rear right - Induction - single - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

No. of cooking zones with Booster	4	Minimum pan diameter indication	Yes
Automatic switch off when overheat	Yes	Selected zone indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes	Residual heat indicator	Yes

## Main Oven Technical Features



No. of lights	1	Removable inner door	Yes
Fan number	1	Total no. of door glasses	3
Net volume of the cavity	70 l	No. of thermo-reflective door glasses	2
Gross volume, 1st cavity	79 l	Safety Thermostat	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	Heating suspended when door is opened	No
No. of shelves	5	Cooling system	Tangential
Type of shelves	Metal racks	Door Lock During Pyrolysis	No
Roof Liner	No	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Lower heating element power	1200 W
Cooking time setting	Stop	Upper heating element - Power	1000 W
Light when oven door is open	No	Grill element	1700 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	2700 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	Yes	Tilting grill	No

## Options Main Oven

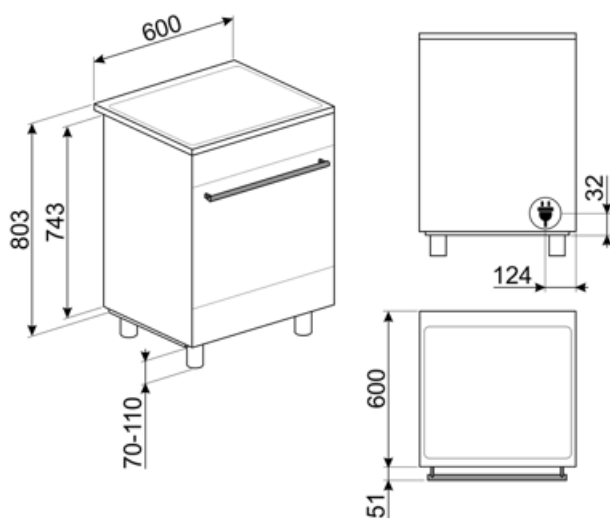
Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	260 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	40mm deep tray	1
-------------------------------------	---	----------------	---

## Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	10000 W	Type of electric cable	Double and Three Phase
Current	44 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



## Compatible Accessories



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



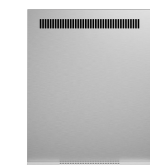
### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável  
largura: 315mm comprimento : 325mm



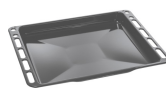
### SFLK1

Bloqueio para crianças



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm  
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



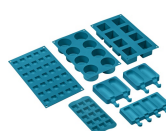
### KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



### SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

---

## Alternative products

---



**C6IMMBT2**

















Colour: Preto opaco














**C6IMBLT2**

Colour: Black

## Symbols glossary

	Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.		Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Touch Control		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.
	Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.		Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.

- 
- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | <p><b>Indução:</b> O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.</p>  |  | <p><b>Toda a porta interna de vidro:</b> Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p>   |
|    | <p><b>O vidro interior da porta:</b> pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>   |  | <p><b>Luzes laterais:</b> Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>  |
|    | <p><b>Abertura automática:</b> alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p> |  | <p><b>Indicação de calor residual:</b> Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.</p> |
|    | <p><b>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</b></p>   |  | <p><b>Temporizador:</b> Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.</p>  |
|    | <p><b>Limpeza a Vapor:</b> uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>   |  | <p><b>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</b></p>  |
|  | ...  |   |   |

## Benefit (TT)

---

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **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)

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat