

## C6IMXT2

<b>Dimensão</b>	60x60 cm
<b>Nº de fornos com etiqueta energética</b>	1
<b>Cavity heat source</b>	Elétrico
<b>Tipo de placa</b>	Indução
<b>Tipo de forno principal</b>	Ventilado
<b>Sistema de limpeza no forno principal</b>	Programa de limpeza VaporClean
<b>Código EAN</b>	8017709329013
<b>Classe energética</b>	A



## Design



<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Design</b>	Classica	<b>Nº de comandos</b>	2
<b>Logo</b>	Logótipo embutido	<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>	Totalmente em vidro
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Cinza escuro
<b>Design</b>	Concerto	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Comandos</b>	Comandos Digi Touch	<b>Pés</b>	Pés pretos
<b>Comandos Slider</b>	Red		

## Programas / Funções

<b>Nº funções do forno</b>	6
<b>Funções de forno</b>	



Estático



Ventilado



Eco



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

## Opções da placa



<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Sim	<b>Eco-logic opção limitadora de potência</b>	Sim
<b>Temporizador de fim de cozedura</b>	4	<b>Opção de limitador de potência por níveis</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Temporizador</b>	1		

## 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

<b>Número de zonas com PowerBooster</b>	4	<b>Indicador de diâmetro mínimo do recipiente</b>	Sim
<b>Desliga automaticamente por sobreaquecimento</b>	Sim	<b>Indicador da zona selecionada</b>	Sim
<b>Reconhecimento automático do recipiente</b>	Sim	<b>Indicador de calor residual</b>	Sim

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Vidro interno removível</b>	Sim
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Volume útil</b>	70 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	79 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de fim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim		

## Opções do forno principal

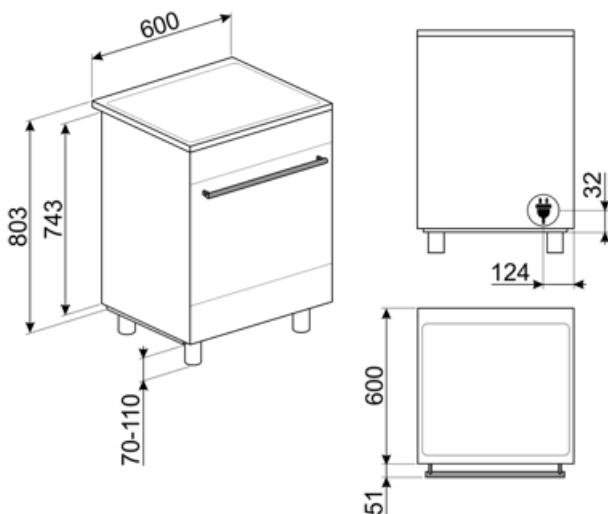
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	1	<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1
--	---	--	---

## Ligação elétrica

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



## Acessórios Compatíveis

### 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.



### GTT

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



### KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



### 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



### 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

### 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.



### GTP

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



### KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



### KITPDQ

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



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



### SMOLD

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



---

## Alternative products

---



**C6IMMBT2**

Cor: Preto mate



**C6IMBLT2**

Cor: Preto

## Symbols glossary

	PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.		Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
	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.
	Touch control		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.
	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.
	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.		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.
	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover 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.		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 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.
	Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.		Indução: a placa de indução funciona com bobinas 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.



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.



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.



Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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.



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.