C6IPXM2

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	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolitic
EAN code	8017709330880
Energy efficiency class	A

Aesthetics

Aesthetic	Classica	**Control knobs**	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	**Controls colour**	Stainless steel
Design	Square design	**No. of controls**	6
Colour	Stainless steel	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	**Display**	Touch
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	**Door**	With 2 horizontal strips
		Glass type	eclypse
Logo	Logotipo aplicado	**Handle**	Smeg Classic
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	**Handle Colour**	Brushed stainless steel
		Storage compartment	Door
Upstand	Yes	**Sliding compartment**	No
Cor da placa	Stainless steel	**Feet**	Silver
Type of control setting	Hybrid: Knobs + Touch		
Comandos Slider	Vermelho		

Programs / Functions

No. of cooking functions	9

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Small grill
- Large grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom

Cleaning functions

- Pyrolytic

Hob options

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

Hob technical features

Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rear left - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rear right - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Front right - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Number of Flexible zones	2	**Automatic pan detection**	Yes
Booster power left Bridge	3,0 kW	**Minimum pan diameter indication**	Yes
Booster power right Bridge	3,0 kW	**Selected zone indicator**	Yes
Automatic switch off when overheat	Yes	**Residual heat indicator**	Yes

Main Oven Technical Features

No. of lights	1	**Total no. of door glasses**	4
Fan number	1	**No.of thermo-reflective door glasses**	3
Net volume of the cavity	70 l	**Safety Thermostat**	Yes
Gross volume, 1st cavity	79 l	**Heating suspended when door is opened**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel		
No. of shelves	5		

Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
Light type	Halogen
Light Power	40 W
Cooking time setting	Start and Stop
Light when oven door is open	Yes
Door opening	Flap down
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
Cooling system	Tangential
Door Lock During Pyrolisis	Yes
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Grill type	Electric
Tilting grill	No
Soft Close system	No

Options Main Oven

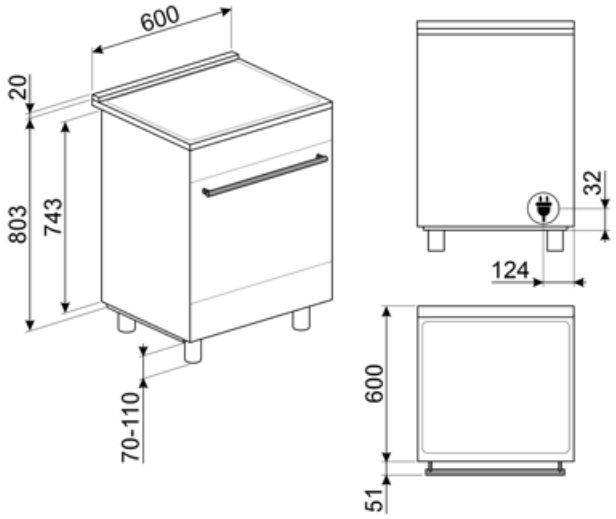
Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	2
40mm deep tray	1
Grill mesh	1
Telescopic Guide rails, partial Extraction	1
Sonda de carne	1

Electrical Connection

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


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatible Accessories

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BNP608T

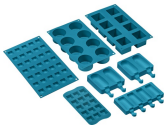
Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade

GTT

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

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

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTP

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

KITP60X9

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

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.

Alternative products

C6IPMBM2

Colour: Preto opaco

C6IPWHM2

Colour: White

Symbols glossary

Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

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.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

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.

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.

...

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.

Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

Indução: 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.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Abertura automática: 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.

Indicação de calor residual: 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.

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

TWIN_ZONE_72dpi

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.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

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.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

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

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removalble 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

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

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)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

BBQ (optional accessory)

Barbecue 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