


C6IMXI9

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709272586
Classe efficienza energetica	A











Estetica

			
Estetica	Classica	N° manopole	6
Serie	Sinfonia	Colore serigrafia	Nero
Colore	Acciaio Inox	Maniglia	Smeg Classica
Design	Squadrato	Colore maniglia	Inox spazzolato
Porta	Con 2 fasce orizzontali	Tipo vetro	Eclipse
Colore pianale	Inox	Piedini	Silver
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Vano	Ribaltina
Manopole	Smeg Classica	Logo	Applicato inox
Colore manopole	Acciaio	Posizione logo	Fascia sotto forno
Display	Touch		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 8
Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Termo-ventilato	 Turbo
 Eco	 Grill stretto	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base ventilata	

Funzioni pulizia



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Posteriore destra - Induzione - Maxi - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	Indicatore zona selezionata	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	Spia calore residuo	Sì
Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì		

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1	Vetro interno removibile	Sì
N° di ventole	1	N°vetri porta forno	3
Volume netto della cavità	70 l	N° vetri porta termoriflettenti	2
Volume lordo della prima cavità	79 l	Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di ripiani	5	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360x444x425 mm
Tipo ripiani	Telai	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	40 W	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico
Porta interna tuttovetro	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

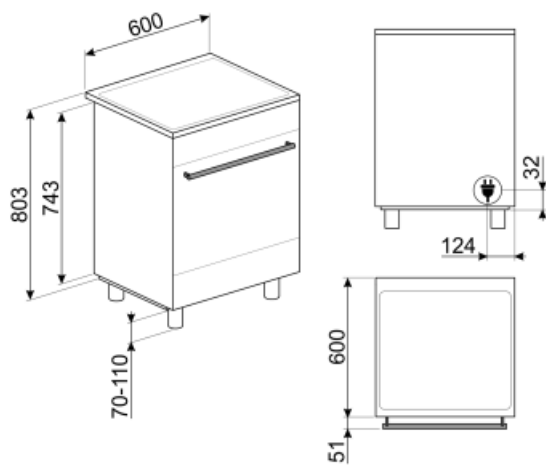
Griglia forno con stop 2

Bacinella profonda 40mm 1

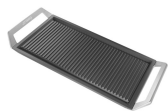
Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 10200 W
 Corrente 45 A
 Tensione 220-240 V
 Tensione 2 (V) 380-415 V

Frequenza 50/60 Hz
 Lunghezza cavo di alimentazione 150 cm
 Morsettiera 5 poli



Accessori non inclusi



GRIDDLE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.



SFLK1

Child lock



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



KITC6X

Schienale 60 cm inox per cucine Master e Sinfonia



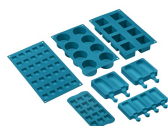
TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox



KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto pirolitiche 60X60cm



SMOLD

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



GT1T-2

Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355,5, estrazione 418.5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.



GTP

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



KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm)



SCRP

Raschietto per piani cottura



KITPAX










High extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino (90cm) cookers; (900mm) suitable for Concerto cookers with 850mm height

















GTT

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

Glossario simboli

- A** A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.
-  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.
-  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.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  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.
-  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.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  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 statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti 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.
-  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.
-  Zona Gigante: La zona Gigante offre maggiore flessibilità nella superficie di cottura.
-  Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, 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.
-  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.
-  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.
-  Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza.
-  Interno porta tuttovetro: L'interno della 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.
-  5 livelli di cottura: I forni Smeg prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  Indica il volume utile della cavità del forno.