

C6IMX9

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709272579
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

			
Design	Classici	Kleur	Inox
Series	Sinfonia	bedieningsknoppen	
Design	Squadrato	Aantal	6
Kleur	Inox	bedieningsknoppen	
Afwerking	Geborsteld inox	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking	Inox finger friendly	Display	DigiScreen
bedieningspaneel		Deur	Met 2 horizontale stroken
Logo	Assembled st/steel	Type glas	Eclipse zwart glas
Positie logo	Strook onder de oven	Handgreep	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Inox	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Opbergruimte	Opbergvak met klep
		Pootjes	Zilver

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Circulatie (ventilator + circulaire)	 Turbo
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte	

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

Opties kookplaat

 			
ECO-Logic optie	Ja	Multizone optie	Ja
Beperkt vermogensverbruik	3000, 4500, 7400 W		

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - Multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
 Linksachter - Inductie - Multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
 Rechtsachter - Inductie - maxi - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm
 Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Number of Flexible zones	1	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	Indicator (lampje) restwarmte	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	1	Aantal ruiten ovendeur	3
Netto volume 1e oven	70 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Bruto volume, oven 1	79 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5		

Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Type licht	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W		
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Opening deur	Neerwaarts	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

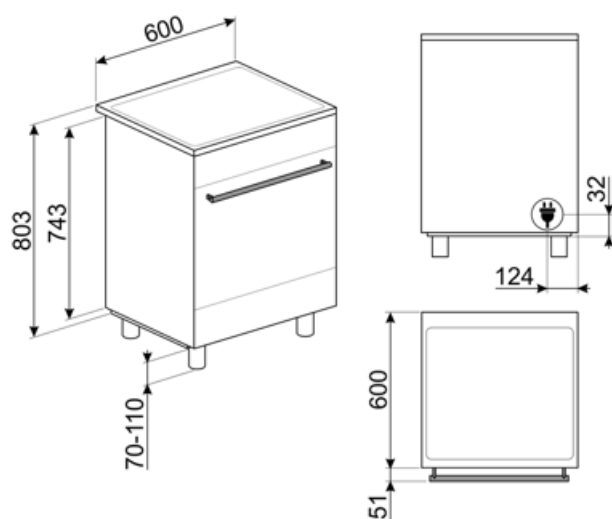
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, 1 volledig uitschuifbaar	
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10200 W	Spanning 2 (V)	380-415 V
Stroom	45 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	5 polig



Compatible Accessories

AIRFRY



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



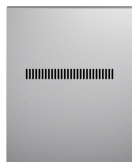
GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



KITC6X

Splashback, 60cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



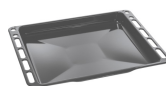
BBQ

Dubbelzijdig



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



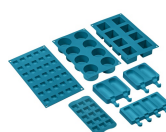
SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



STONE



Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Automatic merge of zones for a bigger area		
	Installation in column: Installation in column		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	DIGI screen display + bedieningsknoppen		Triple glazed doors: Number of glazed doors.
	ECO logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.		Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
	Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.		Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
	De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.		Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
	Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.		Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

 Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.	 Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.
 Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.	 Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.
 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.	 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.	 Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.
 Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.	 The oven cavity has 5 different cooking levels.
 Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.	 Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.
 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	

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

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

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

Telescopic guides

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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