C6IMX9

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	Vapor Clean
EAN code	8017709272579
Energy efficiency class	A

Aesthetics

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

Programs / Functions

No. of cooking functions	8

Traditional cooking functions

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

Recipes	No

Cleaning functions

Vapor clean

Hob options

Eco-logic opção limitadora de potência	Sim	**Multizone Option**	Yes
Opção de limitador de potência por níveis	3000, 4500, 7400 W		

Hob technical features

Total no. of cook zones 4

Front left - Induction - multizone - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Rear left - Induction - multizone - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Rear right - Induction - giant - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Front right - Induction - single - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Number of Flexible zones	1	**Minimum pan diameter indication**	Yes
Automatic switch off when overheat	Yes	**Selected zone indicator**	Yes
		Residual heat indicator	Yes
Automatic pan detection	Yes		

Main Oven Technical Features

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

Circular heating element - Power	2000 W
Grill type	Electric
Tilting grill	No
Soft Close system	No

Options Main Oven

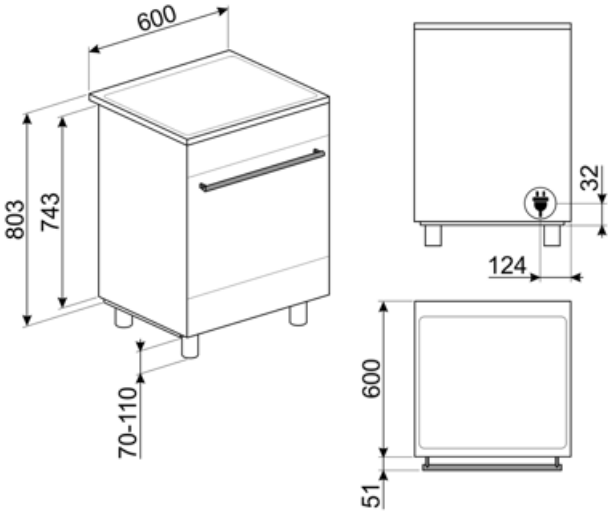
Timer	Yes	**Minimum Temperature**	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	**Maximum temperature**	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	**Grill mesh**	1
20mm deep tray	1	**Telescopic Guide rails, total Extraction**	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	**Voltage 2 (V)**	380-415 V
Electrical connection rating	10200 W	**Frequency**	50/60 Hz
Current	45 A	**Bloco de terminais**	5 polos
Voltage	220-240 V		


600
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BNP608T

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

GTP

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

KITC6X

Painel anti-salpicos, 60x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Master e Sinfonia

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.

BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.

GTT

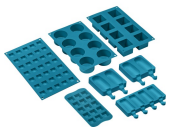
** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)

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

TPKPLATE

Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

Fusão automática de zonas para uma área maior

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

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.

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.

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.

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.

ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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

Zona gigante: A zona gigante oferece espaço extra e flexibilidade.

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.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

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

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)

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)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

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