

C6IMXI9

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



Estetica



| | | | |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| Estetica | Classica | Display | Touch |
| Serie | Sinfonia | N° manopole | 6 |
| Colore | Acciaio Inox | Colore serigrafia | Nero |
| Finitura | Satinato | 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 |

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



Opzioni pianale



| | | | |
|------------------------------------|--------------------|-------------------|----|
| Opzione Limitatore di Potenza | Sì | Opzione Multizone | Sì |
| Opzione Limitatore di Potenza in W | 3000, 4500, 7400 W | | |

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) | 360X460X425 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 | | |
| Apertura porta | A ribalta | | |

| | | | |
|--------------------------|----|----------------------------------|-----------|
| Porta smontabile | Sì | Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W |
| Porta interna tuttovetro | Sì | Resistenza circolare - Potenza | 2000 W |
| | | Tipo grill | Elettrico |

Opzioni forno principale

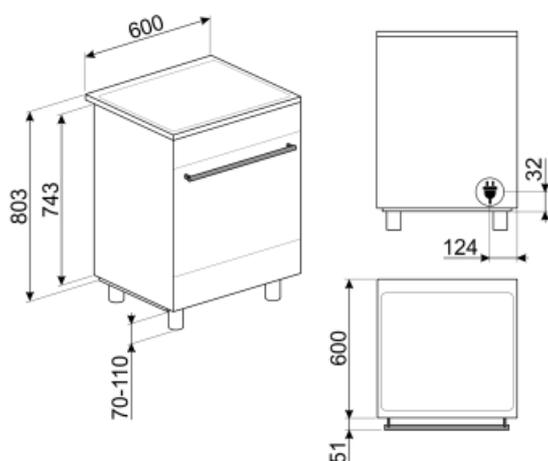
| | | | |
|----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Programmatore Tempo | Sì | Temperatura minima | 50 °C |
| Allarme acustico di fine cottura | Sì | Temperatura massima | 260 °C |

Dotazione accessori forno principale e pianale

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|
| Griglia forno con stop e fermi | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|

Collegamento Elettrico

| | | | |
|---|-----------|-----------------------------------|-------------------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 10200 W | Tipo di cavo elettrico installato | Sì, Monofase |
| Corrente | 45 A | Altre modalità di collegamento | Sì, Bi- e Trifase |
| Tensione | 220-240 V | Frequenza | 50/60 Hz |
| Tensione 2 (V) | 380-415 V | Morsettiera | 5 poli |



Accessori non inclusi

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



GTP

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



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850mm), acciaio inox, per cucine Sinfonia e Master (845-856mm)



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

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



GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



KITC6X

Schienale acciaio, 60 cm, per cucine Master e Sinfonia



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



GTT

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





BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



SMOLD

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

Glossario simboli

-  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.
-  A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.
-  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. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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 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.**