C6IMXI9

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709272586
Energie-efficiëntieklasse	A



Esthetiek

Esthetiek	Classici	**Display**	Touch
Series	Sinfonia	**Aantal bedieningsknoppen**	6
Kleur	RVS	**Kleur serigrafie**	Zwart
Afwerking	Geborsteld	**Handgreep**	Smeg Classici
Design	Squadrato	**Kleur handgreep**	Geborsteld roestvrijstaal
Deur	Met 2 horizontale stroken	**Type glas**	Eclipse zwart glas
Kleur kookplaat	RVS	**Pootjes**	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Vingervlekvrij roestvrijstaal	**Opbergruimte**	Klep
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	**Logo**	Assembled st/steel
Kleur knoppen	RVS	**Positie logo**	Strook onder de oven

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 8

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Circulaire
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom

Schoonmaak functie

Vapor Clean

Opties kookplaat

ECO-Logic optie	Ja	**Multizone optie**	Ja
ECO-Logic optie - stappen	3000, 4500, 7400 W		

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 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 18.0 cm

Automatische stop bij oververhitting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	**Restwarmte indicator**	Ja
Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja		

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto inhoud	70 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto inhoud 1e oven	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Instelling kooktijd	Start en stop	**Grill - vermogen**	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2700 W
Deur openen	naar beneden		
Uitneembare ovendeur	Ja		
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Circulatie - vermogen	2000 W
Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

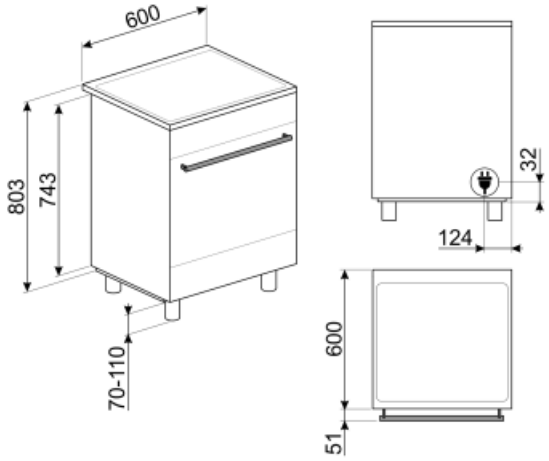
Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Rek met achter- en zijstop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	10200 W	**Type of electric cable installed**	Yes, Single phase
Stroom	45 A	**Type stroomkabel**	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Aansluitkast**	5 polig



Accessoires niet inbegrepen



AIRFRY

Airfryerrek AIRFRY . Ideaal voor traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee creëer je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



KITPBX

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



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



SFLK1

Kinderslot



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



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.



KITC6X

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



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



BBQ

Dubbelzijdig



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep

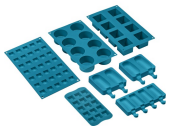
TPKPLATE

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



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C

Symbols glossary (TT)

A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment



De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.

Giant zone: The giant zone offers extra space and flexibility.

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.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

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.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

verlichting

The oven cavity has 5 different cooking levels.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.