

C6IMXI9

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de placa	Placa de indução
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709272586
Classe energética	A



Design



Design	Classica	Nº de comandos	6
Série	Sinfonia	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Aço inox	Puxador	Puxador Série Classica
Tipo de fogão	Série Squadrato	Cor do puxador	Puxador em aço inox
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais	Tipo de vidro do forno	Vidro cinza escuro
Cor da placa	Aço inox	Pés	Pés cinzentos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antedeadas	Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa
Design dos comandos	Comandos Série Classica	Logótipo	Logótipo aplicado
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Display/ relógio	Display Touch Control		

Programas / Funções

Nº de funções do forno 8

Funções de forno



Estático



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

Funções de limpeza



Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm
 Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm
 Posterior direito - Zona de indução Maxi - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm
 Anterior direito - Zona de indução singular - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	Indicador da zona selecionada	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim		

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	1	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	70 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360x444x425 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência inferior	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência circular	2000 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta interna totalmente em vidro	Sim		

Opções do forno principal

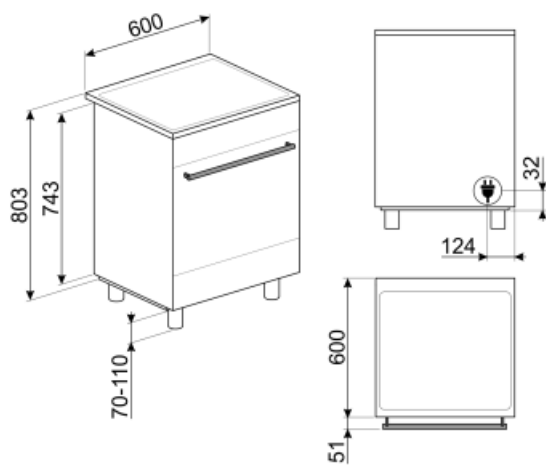
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

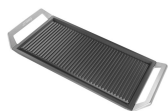
Grelha com travão traseiro	2	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
-----------------------------------	---	--	---

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	10200 W	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	45 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Tensão 2 (Volts)	380-415 V		



Not included accessories



GRIDDLE

Para placas a gás, indução e vitrocerâmica Material: aço inox e superfície com revestimento antiaderente



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



KITC6X

Painel de parede para fogão, Aço inox, para fogões Portofino com 90cm



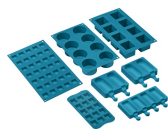
TPK

Para placas a gás, indução e vitrocerâmica Material: aço inox



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



KITPBX



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



KITPAX
















Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido

Symbols glossary (TT)

- A** Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
-  Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
-  Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
-  Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  Zona gigante: está dividida em 3 módulos e suporta recipientes até Ø 30 cm adaptando-se muito bem à cozinha tradicional portuguesa.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



Indução: a placa de indução funciona com bobines circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.