

# C6IMX19

Novità Prossimamente disponibile

Estetica classica

EAN13: 8017709272586

Famiglia: Cucina

Categoria cucina: 60x60 cm

Estetica: Classica

Colore: Inox

Tipo pianale: induzione

Tipo forno principale: Termoventilato

Classe efficienza energetica: A



## TIPOLOGIA



- Alimentazione: Elettrica
- Tipo pianale: induzione
- Sistema di pulizia: Vapor Clean

- Famiglia: Cucina
- Categoria cucina: 60x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato

## ESTETICA



- Colore: Inox
- Porta: Con 2 fasce orizzontali
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Manopole: Smeg Classica
- Colore manopole: Acciaio
- Tipo vetro: eclipse
- Vano: Ribaltina

- Design: Squadrato
- Estetica: Classica
- Materiale: Inox
- Maniglia: Smeg Classica
- Finitura pannello comandi: acciaio antimpronta
- N° manopole: 6
- Display: Touch
- Piedini: Silver

## PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



- N° funzioni forno principale: 9

## OPZIONI FORNO PRINCIPALE

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

## CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE



- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 3° zona: Induzione - Maxi
- Dimensioni 1° zona: 21.1x19.1 cm
- Dimensioni 3° zona: Ø 21.0 cm
- Potenza 1° zona: 2100 W
- Potenza 3° zona: 2100 W
- Potenza booster 1° zona: 2300 W
- Potenza booster 3° zona: 2300 W
- Auto-arresto in caso di surriscaldamento: Sì
- Indicatore diametro minimo di utilizzo: Sì
- Spia calore residuo: Sì

- Opzione Multizone: Sì
- Numero totale di zone di cottura: 4
- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Induzione - Singolo
- Tipologia 4° zona: Induzione - Singolo
- Dimensioni 2° zona: 21.0x19.0 cm
- Dimensioni 4° zona: Ø 18.0 cm
- Potenza 2° zona: 1600 W
- Potenza 4° zona: 1200 W
- Potenza booster 2° zona: 1850 W
- Potenza booster 4° zona: 1400 W
- Adattamento automatico al diametro della pentola: Sì
- Indicatore zona selezionata: Sì

## CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE

---



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- N° di ventole: 1
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 2
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2000 W
- Volume netto della cavità: 70 l
- Volume lordo della prima cavità: 79 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Inizio e fine
- Apertura porta: A ribalta
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x444x425 mm
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W

## PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

---



- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.88 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.56 MJ
- Consumo energetico zona 2: 178 Wh/Kg
- Consumo energetico zona 3: 151 Wh/Kg
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.80 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.99 KWh
- Consumo energetico zona 4: 187 Wh/Kg

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

---

- Dati nominali di collegamento elettrico: 10200 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Corrente: 45 A
- Tensione 2 (V): 380-415 V

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

---

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 900x600x600 mm

## DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

---

- Griglia forno con stop: 2
- Bacinella profonda 40mm: 1

## ACCESSORI OPZIONALI

---

- Child lock: **SFLK1**
- Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.: **GRIDDLE**
- Raschietto per piani cottura : **SCRP**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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.



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.



Smalto Ever Clean: Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



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.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. 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



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



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.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata): la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



Zona Gigante: La zona Gigante offre maggiore flessibilità nella superficie di cottura



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



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.



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.

---



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.

---



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

---



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.

---



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

---



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.

---



Indica il volume utile della cavità del forno.

---

