

C6IPXM2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709330880
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik



Design	Firkantet design	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Betjening farve	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	Ant. knapper	6
Logo	Samlet st / stål	Farve silketryk	Sort
Farve	Rustfrit stål	Display	Touch
Logoposition	Panel under ovnen	Låge	Med 2 vandrette paneler
Finish	Mat	Glastype	Eclipse
Liste	Ja	Håndtag	Smeg Classic
Serie	Symphony	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Låge
Type af betjeningsindstilling	Hybrid: Betjeningsknapper + Touch	Fødder	Sølv
Glider	Rød		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
	 Eco	 Lille grill
Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)		
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk

Kogepladevalg

			
Betjeningslås	Ja	Minutur	1
Timer for slut på tilberedning	4	Mulighed for tvillingzone	Ja

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Antal fleksible zoner	2	Panderegistrering	Ja
Booster power venstre bro	3.0 kW	Visning af mindste pandediameter	Ja
Booster power højre bro	3.0 kW	Visning af valgt zone	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Restvarmeindikator	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	1		

Nettovolumen, 1. rum	70 l	Samlet antal lågeglas	4
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Antal termoreflekterende lågeglas	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	5	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	Låge låst under pyrolyse	Ja
Lys effekt	40 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Tidsindstilling	Start og stop	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lågeåbning	Flap ned	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Aftagelig låge	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

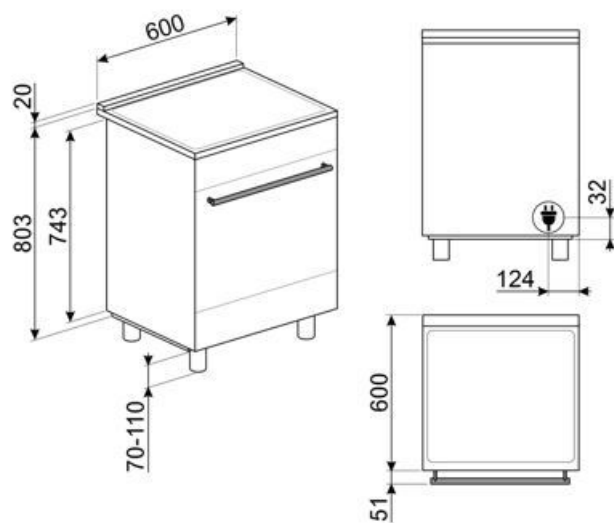
Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
40mm dyb plade	1	Kødsonde	1
Gitterindsats	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10000 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	44 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITPAX

Højdeudvidelsesfødder (950 mm), rustfrit stål, velegnet til Master, Sinfonia og Concerto fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



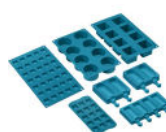
KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Alternative products



C6IPMBM2

Farve: Matsort



C6IPWHM2

Farve: Hvid

Symbols glossary

	Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
	Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.		Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
	Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.		Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunng til retter.		Halv grill: Til hurtig madlavning og brunng af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.

 Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.	 Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
 Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.	 Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
 Inderlåg i ren glas: Inderlåg i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.	 Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.	 Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
 PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.	 Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
 Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.	 Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
 Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.	 TWIN_ZONE_72dpi
 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.	 4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster