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

Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

Eco

Lille grill

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

Valg hovedovn

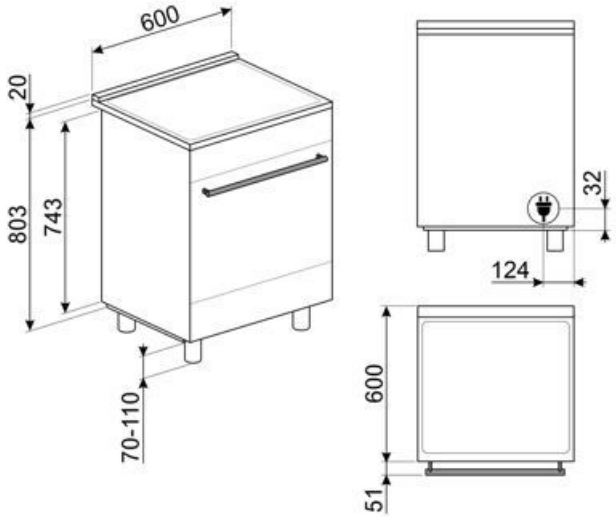
Timer	Ja
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja
Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

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

Elektrisk tilslutning

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


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatible Accessories

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb

BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret

GTP

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

GTT

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

KITP60X9

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

KITPAX

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

SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

SFLK1

Børnesikring

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.

Installation i søjle: Installation i søjle

Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.

Fingeraftrykssikkert rustfrit stål:
Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.

Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

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.

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 bruning til retter.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.

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

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.

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.

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

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning 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.

Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

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.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

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.

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

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.

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.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

TWIN_ZONE_72dpi

4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster