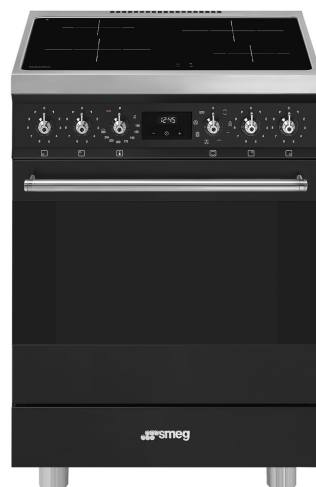


C6IMBM2

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse | 60x60 cm |
| Antal rummed energimærke | 1 |
| Hulrumsvarmekilde | Elektrisk |
| Komfur type | Induktion |
| Hovedovn, type | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem hovedovn | Damprens |
| EAN-kode | 8017709345969 |
| Energieffektivitetsklasse | A |



Æstetik











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

Programmer/Funktioner

| | |
|----------------------------|---|
| Ant. madlavningsfunktioner | 8 |
|----------------------------|---|

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Rengøringsfunktioner

| |
|---|
|  Damprens |
|---|

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

| | | | |
|---------------------------------------|----|-----------------------|----|
| Automatisk slukning ved overophedning | Ja | Visning af valgt zone | Ja |
| Panderegistrering | Ja | Restvarmeindikator | Ja |
| Visning af mindste pandediameter | Ja | | |

Primær ovn tekniske egenskaber



| | | | |
|--------------------------|--------------------|---|------------------|
| Antal lamper | 1 | Aftagelige indvendig låge | Ja |
| Ventilatorantal | 1 | Samlet antal lågeglas | 3 |
| Nettovolumen, 1. rum | 70 l | Antal termoreflekterende lågeglas | 2 |
| Bruttovolumen, 1. hulrum | 79 l | Sikkerhedstermostat | Ja |
| Ovnrum materiale | Ever Clean-emaalje | Kølesystem | Tangentiel |
| Antal hylder | 5 | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 360X460X425 mm |
| Hylde type | Metalhylder | Temperaturstyring | Elektro-mekanisk |
| Type af lamper | Halogen | Bund-varmelegeme effekt | 1200 W |
| Lys effekt | 40 W | Øvre varmelegeme - effekt | 1000 W |
| Tidsindstilling | Start og stop | | |
| Lys når ovnlågen åbnes | Ja | | |
| Lågeåbning | Flap ned | | |
| Aftagelig låge | Ja | | |

| | | | |
|------------------------|----|---------------------------|-----------|
| Inderlåge i fuldt glas | Ja | Grillelement | 1700 W |
| | | Stor grill – effekt | 2700 W |
| | | Varmluftselement - effekt | 2000 W |
| | | Grill-type | Elektrisk |

Valg hovedovn

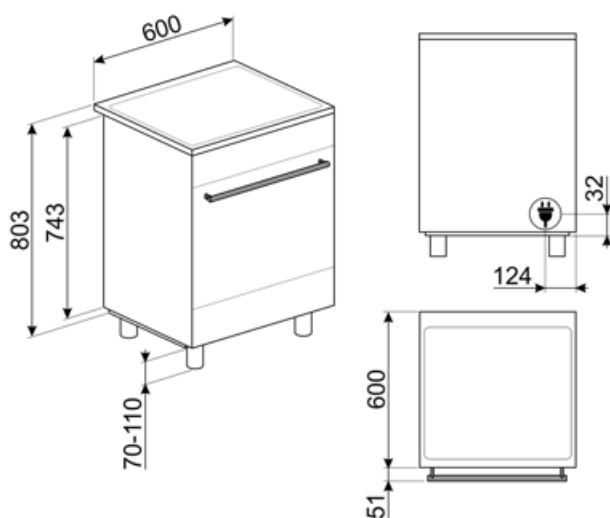
| | | | |
|-----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer | Ja | Min. temperatur | 50 °C |
| Lydalarm for slut på tilberedning | Ja | Maksimal temperatur | 260 °C |

Medfølgende tilbehør hovedovn

| | | | |
|---------------------------|---|----------------|---|
| Rist med bag- og sidestop | 1 | 40mm dyb plade | 1 |
| 20 mm dyb plade | 1 | Gitterindsats | 1 |

Elektrisk tilslutning

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



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



GTT

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



SFLK1

Børnesikring

PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



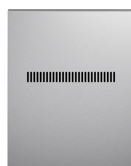
GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



KITC6X

Splashback, 60x75 cm, rustfrit stål, passer til Master og Sinfonia fritstående komfurer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



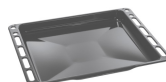
PALPZ

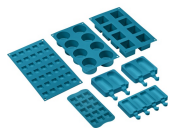
Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb





























SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

| | |
|--|--|
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p> |
|  <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p> |  <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p> |
|  <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.</p> |
|  <p>Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.</p> |  <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p> |

-
- | | |
|--|---|
|  <p>Glaset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p> |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |
|  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen 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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |  <p>...</p> |

Benefit (TT)

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber