C6IMMBM2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709345969
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje

DIGI screen

Design	Firkantdesign
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Estetikk	Classic
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Matt Sort
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Serie	Symphony
Hettefarge	Rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Hybrid: Knotter + berøring
Skyvebryter	Rød
bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	6
Farge på silketrykk	Sort
Type display	Touch
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Glasstype i ovnsdør	Eclypse
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Dør
Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

Stor grill

Vifte grill (stor)

Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

Damprens

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Automatisk avstenging ved overheting	Ja	**Indikator for valgt sone**	Ja
Kasserolledetektering	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja
Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja		

Tekniske data – hovedovn

Antall lamper	1	**Avtakbar innerdør**	Ja
Vifte nummer	1	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Nettovolum, stekeovn 1	70 l	**Antall varmereflekterende glass i dør**	2
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Kjølesystem**	Tangential
Antall hyller	5	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	360X460X425 mm
Type hylleplan	Metalstativer	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	**Undervarmeelement, effekt**	1200 W
Lyseffekt	40 W	**Overvarmeelement – effekt**	1000 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	**Grillelememt**	1700 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	**Stor grill – effekt**	2700 W
Dør åpning type	klaff ned		
Avtakbar dør	Ja		
Innerdør i helglass	Ja		

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

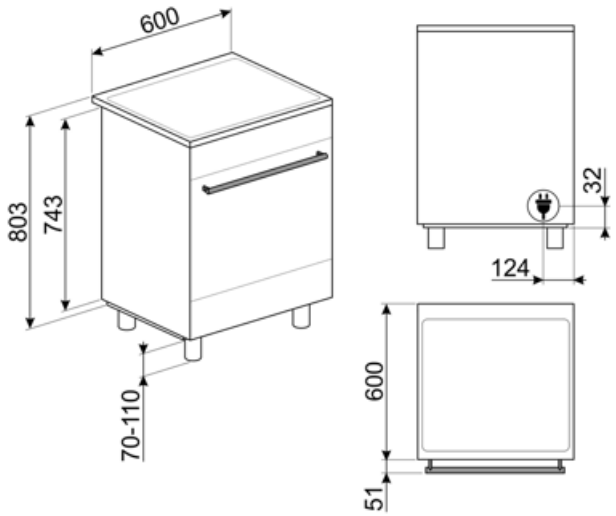
Timer	Ja	**Laveste temperatur**	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**40mm ovnsbrett**	1
20 mm ovnsbrett	1	**Ovnsrist**	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10000 W	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Strøm	44 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	**Morsettiera**	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	**Støpseltype**	Nei



Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITC6X

Veggplate 60x75 cm, rustfritt stål, egnet for Master og Sinfonia komfyrer



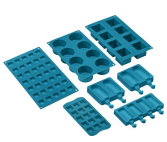
KITPD

Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



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.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SFLK1

Barnesikring



TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Alternative products



C6IMWHM2

Farge: Hvit



C6IMXM2

Farge: Rustfritt stål

Symbols glossary



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



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.



Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.



Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.



Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper