

C6IMXM2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709330927
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



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

Restvarmeindikator Ja

Kasserolledetektering 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 varmereflekerende glass i dør	2
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	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	Grillelement	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

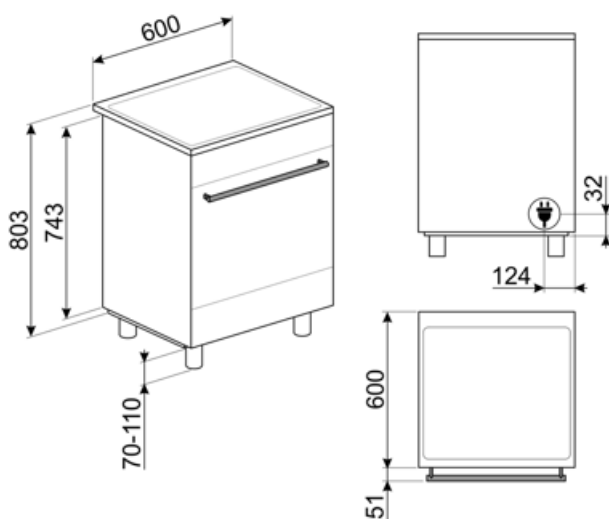
Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

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 strømkabel installert	Ja, enkel fase
Strøm	44 A	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet



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

Delvis uttrekkbare teleskopskiner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



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

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



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



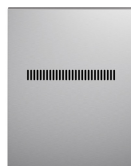
GRILLPLATE

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



KITC6X

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



PALPZ

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



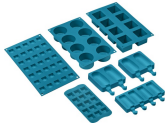
GTT

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



SMOLD

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













BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 fett ikke fester seg ved steking</p>	 <p>Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.</p>
 <p>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 steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>...</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>



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.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsingrep.



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.



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



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



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.

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr