# C6IMXM2

| | |
|---|---|
| **Categorie fornuis** | 60x60 cm |
| **N. of cavities with energy label** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elektriciteit |
| **Type kookplaat** | Inductie |
| **Type primaire oven** | Thermogeventileerd |
| **Reinigingssysteem primaire oven** | Vapor Clean reiniging |
| **EAN-code** | 8017709330927 |
| **Energie-efficiëntieklasse** | A |



## Design





| | |
|---|---|
| **Design** | Squadrato |
| **Afwerking bedieningspaneel** | Inox finger friendly |
| **Design** | Classici |
| **Logo** | Assembled st/steel |
| **Kleur** | Inox |
| **Positie logo** | Strook onder de oven |
| **Afwerking** | Geborsteld inox |
| **Series** | Sinfonia |
| **Kleur kookplaat** | Inox |
| **Bediening** | Hybrid: Knobs + Touch |
| **Kleur LED** | Rood |

| | |
|---|---|
| **Bedieningsknoppen** | Smeg Classici |
| **Kleur bedieningsknoppen** | Inox |
| **Aantal bedieningsknoppen** | 6 |
| **Kleur serigrafie** | Zwart |
| **Display** | DigiScreen |
| **Deur** | Met 2 horizontale stroken |
| **Type glas** | Eclipse zwart glas |
| **Handgreep** | Smeg Classici |
| **Kleur handgreep** | Geborsteld inox |
| **Opbergruimte** | Opbergvak met klep |
| **Pootjes** | Zilver |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 8 |

**Traditionele bereidingsfuncties**

Statisch



Circulatie (ventilator + circulaire)

Turbo

ECO

Kleine grill

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

**Reinigingsfuncties**

Vapor Clean reiniging

## Opties kookplaat

| | |
|---|---|
| **ECO-Logic optie** | Ja |

## Technische specificaties kookplaat

**Totaal aantal kookzones** 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting** | Ja | **Indicator geselecteerde zone** | Ja |
| **Automatische aanpassing panafmeting** | Ja | **Indicator (lampje) restwarmte** | Ja |
| **Indicator minimaal te gebruiken diameter** | Ja | | |

## Technische specificaties primaire oven

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal lampen** | 1 | **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja |
| **Aantal ventilatoren** | 1 | **Aantal ruiten ovendeur** | 3 |
| **Netto volume 1e oven** | 70 l | **Aantal thermo-reflecterende ruiten** | 2 |
| **Bruto volume, oven 1** | 79 l | **Veiligheidsthermostaat** | Ja |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Aantal kookniveaus** | 5 | | |
| **Type ovenrekken** | Metalen zijsteunen | | |
| **Type licht** | Halogeen | | |

| | |
|---|---|
| **Vermogen lamp** | 40 W |
| **Opties bereidingstijdprogrammering** | Begin en eind |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja |
| **Opening deur** | Neerwaarts |
| **Uitneembare ovendeur** | Ja |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja |
| **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 360X460X425 mm |
| **Temperatuurregeling** | Elektro-mechanisch |
| **Onderwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Bovenwarmte - vermogen** | 1000 W |
| **Grill - vermogen** | 1700 W |
| **Grote vlakgrill - vermogen** | 2700 W |
| **Circulatie - vermogen** | 2000 W |
| **Grill type** | Elektrisch |

## Opties primaire oven

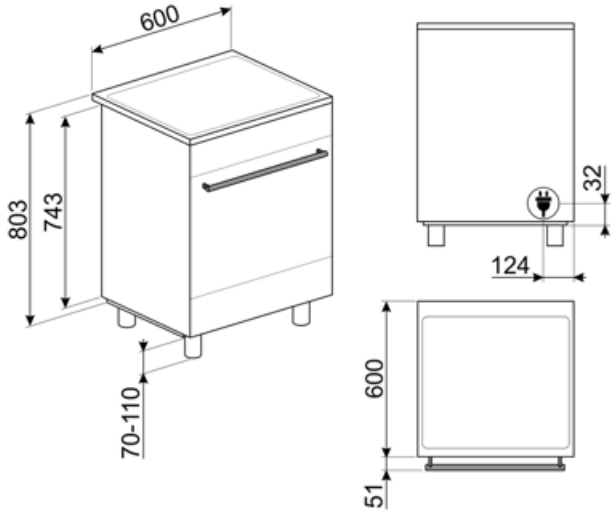
| | |
|---|---|
| **Timer** | Ja |
| **Geluidssignaal einde kooktijd** | Ja |
| **Minimum temperatuur** | 50 °C |
| **Maximum temperatuur** | 260 °C |

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

| | |
|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 |
| **Bakplaat (20 mm)** | 1 |
| **Bakplaat (40 mm)** | 1 |
| **Inzetrooster** | 1 |

## Elektrische aansluiting

| | |
|---|---|
| **Nominale aansluitwaarde** | 10000 W |
| **Stroom** | 44 A |
| **Spanning** | 220-240 V |
| **Spanning 2 (V)** | 380-415 V |
| **Electric cable** | Installed, Single phase |
| **Type stroomkabel** | Double and Three Phase |
| **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Connection box** | 5 polig |
| **Stekker** | Nee |


600
803
743
70-110
32
124
600
51

# Compatible Accessories



**AIRFRY2**

Air fryer tray. 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.



**BN620-1**

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



**BNP608T**

Teflon bakplaat, 8mm diep



**GTP**

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



**BBQ**

Dubbelzijdig



**BN640**

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



**GRILLPLATE**

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



**GTT**

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



**KITC6X**

Splashback, 60cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



**KITPAX**

Heigh extension feet, stainless steel, (950mm) suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm cookers (914-968mm); Heigh extension feet (900mm), st/steel, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



**KITPBX**

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



**PALPZ**

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



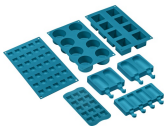
**SCRP**

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



**SFLK1**

Child lock



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

## Alternative products



**C6IMMBM2**

**Kleur:** Mat zwart



**C6IMWHM2**

**Kleur:** Wit

# Symbols glossary



Energy efficiency class A



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.




De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Installation in column: Installation in column.




Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

DIGIscreen display + bedieningsknoppen