C6IMXM2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709330927
Energiklass	A



Estetisk linje

Design	Rak design	**Kontrollvred**	Smeg Classic
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	**Färg på vred**	Rostfritt stål
		Antal vred	6
Estetik	Classic	**Färg screentryck**	Svart
Logotyp	Assembled st/steel	**Typ av display**	Touch
Färg	Rostfritt stål	**Lucka**	Med 2 horisontella paneler
Position logga	Panel under ugnen	**Typ av ugnsglas**	Eclypse
Finish	Matt	**Ugnshandtag**	Smeg Classic
Serie	Symphony	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	**Ugnsutrymme**	Dörr
Typ av kontroller	Hybrid: Vred + Touch	**Stödfötter**	Silver
Slidekontroll	Röd		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Liten grill
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

Vapor Clean

Alternativ för häll

Alternativ för effektbegränsare	Ja

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Vänster bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Höger bak - Induktion-enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Höger fram - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	**Indikator för vald zon**	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja	**Indikationslampa restvärme**	Ja
Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja		

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Antal fläktar	1	**Antal glas i ugnsluckan**	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l	**Antal värmereflekterande glas i lucka**	2
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Kylsystem**	Tangentialt
Antal hyllplan	5	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	360X460X425 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	**Inställning av temperatur**	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	**Effekt undervärme**	1200 W
Effekt lampa	40 W	**Effekt övervärme**	1000 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	**Grillelement**	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	**Värmeelement bred grill - effekt**	2 700 W
Luckhängning	Underhängd	**Effekt varmluftselement**	2 000 W
Avgtagbar lucka	Ja	**Typ av grill**	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja		

Alternativ för huvudugn

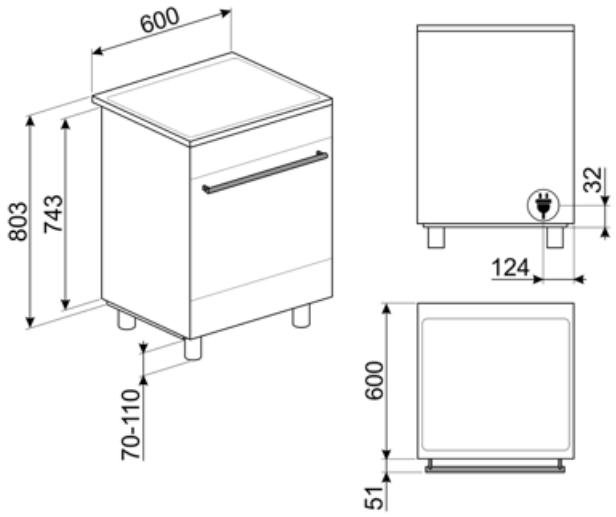
Timer	Ja	**Min temperatur**	50 °C
Koktidslarm	Ja	**Max temperatur**	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	**Ugnsplåt, 40 mm**	1
Ugnsplåt 20 mm	1	**Ugnsgaller**	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10000 W	**Typ av sladd**	Ja, 2- och 3-fas
Ström	44 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	**Typ av kopplingsplint**	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V	**Typ av kontakt**	Nej
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



Kompatibela Tillbehör



AIRFRY2

Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för expermentering av lättare krispigare tillbehör.



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITC6X

Stänkskydd 60x75cm för Classicspisar



KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



KITPAX

Förhöjningsben (91,4-96,8cm) Rostfritt stål. Passar till Classicspisar



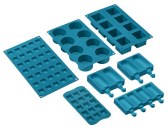
PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag.Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och proffessionellt sätt.



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.

Alternative products



C6IMMBM2

Färg: Mattsvart



C6IMWHM2

Färg: Vit

Symbols glossary



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



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.



Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Installation i stapel



3 Skikt glas i luckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.



Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.



Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.



Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.

Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.

Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar