

C6IPMBM2

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro Induktion

Umluft + Heißluft

Pyrolyse

8017709332600

Α



Ästhetik

DIGI

Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo Farbe

nuibe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Obernache

Spritzleiste

Serie

Farbe der Kochmulde

Bedienung

Farbe LED-Display

Squared

Metall lackiert

Classici

Clussici

Edelstahlprägung

Schwarz-Matt

Zierblende

Schwarz-Matt

Ja

Symphony

Edelstahl

Bedienknebel + Touch

Rot

Bedienknebel

Farbe/Material der Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im Sockelbereich

Stellfüße

Classici

Metall

6

Silber

LED-Programmuhr

Mit 2 horizontalen

Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Klappfach

Silber

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

9



Art der Garfunktionen, Garraum 1

Statisch

Ober-/Unterhitze + Umluft

Heißluft

Turbo-Heißluft

ECO

Kleinflächengrill

Großflächengrill

Großflächengrill + Umluft

Unterhitze + Umluft

la

Reinigungsfunktion, Garraum 1

Pyrolyse

Optionen Kochfeld







Sperrfunktion Ja Timer mit

Timer/Minutenzähler Funktion TwinZone

Endabschaltung

Technische Eigenschaften Kochfeld





Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm Hinten links - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm Hinten rechts - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm Vorne rechts - Induktion - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Anzahl flexibler Zonen Dekor für min. Ja Topfgröße Überhitzungsschutz Ja Anzeige der Kochzone la Automatische Ja Anpassung des Restwärmeanzeige Ja **Topfdurchmessers**

Technische Eigenschaften primärer Garraum 1



















Anzahl der 1 Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren (Umluft/Heißluft) **Nutzbares** 70 I Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum 791 **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung Anzahl der Garebenen 5

Vollglasinnentür Ja herausnehmbar Anzahl der 4 Türverglasungen Anzahl der Thermo-3 Türverglasungen Sicherheitsthermostat Ja Sicherheitsabschaltung der Beheizung bei

SMEG SPA 17.12.2025

Türöffnung



Art der Einhängerahmen verchromt Kühlsystem Kühlgebläse Einschubschienen Türverriegelung bei Art der Beleuchtung Halogen **Pyrolyse** Leistung der 40 W Nutzabmessungen des 360X460X425 mm Beleuchtung Garraums (HxBxT) Programmierung der Start Gardauer mit **Temperaturregelung** Elektromechanisch Endabschaltung Garzeit Leistung der Unterhitze 1200 W Garraumbeleuchtung Ja 1000 W Leistung der Oberhitze bei Türöffnung Leistung des 2700 W Art der Türöffnung Klapptür Großflächengrills Abnehmbare Gerätetür Ja Leistung der Heißluft 2000 W Vollglasinnentür la Art des Grills Elektrisch

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 260 °C Garzeitende

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

1



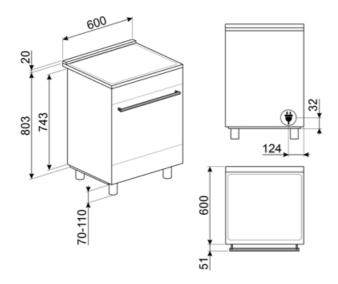
Auflagerost

Grillrost mit 2 Teleskop-Teilauszug, 1 1
Tiefensperre Ebene
Backblech/Fettpfanne 1 Kerntemperaturfühler 1
(H: 40 mm)

Elektrischer Anschluss

10000 W Typ des vorinstallierten Einphasig Elektrischer Anschlusskabels Gesamtanschlusswert 44 A **Absicherung** Zusätzliche Zwei- oder dreiphasig Anschlussöglichkeiten Spannung 1 (V) 220-240 V Frequenz 50/60 Hz Spannung 2 (V) 380-415 V Anschlussleiste 5-polig







Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder, Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KITC6X

Edelstahl-Rückwand, geeignet für 60 cm Classici Standherde (C6). BxHxT: 596x750x37 mm.



KITPBX

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (845-856 mm), geeignet für Classici-Standherde (C6, C9).



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

Kindersicherung.



SMOLD



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

TPKPLATE



Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.

STONE

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm



Alternative Produkte



C6IPXM2

Farbe: Edelstahl



C6IPWHM2

Farbe: Weiß



Symbols glossary

| Symbols glossary | | | |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A F | Energy efficiency class A | B | Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert. |
| | Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet. | !!! | Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur. |
| 4 | Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür. | | Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße |
| * | Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen. | & | Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so |
| | Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren. | ® | Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum. |
| ECO | ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu | | Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen. |
| *** | Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte | * | Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich. |
| | Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga | STOP °C∓ | Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab. |

Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.

Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der

Kochgeschirrs übertragen und in Wärme

umgewandelt wird.

Induktion basiert darauf, dass Energie in Form

eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des

o c

Garraum.

Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.

Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine

einfache Reinigung und beste Durchsicht in den





Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



TwinZone: eine Brückenfunktion für die Kombination zweier Kochzonen über eine gemeinsame Regelung, geeignet für die Verwendung von größerem Kochgeschirr, wie auch Bräter.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Timer: um den Garvorgang nach einer voreingestellten Zeit automatisch zu beenden.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.