C6IPMBM2

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709332600
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

DIGI screen

Design	Squadrato
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal
Design	Classici
Logo	Assembled st/steel
Kleur	Mat zwart
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Mat zwart
Upstand	Ja
Series	Sinfonia
Kleur kookplaat	Inox
Bediening	Hybrid: Knobs + Touch
Kleur LED	Rood

Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	6
Kleur serigrafie	Zilver
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	9

Traditionele bereidingsfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote grill
- Ventilator + grote grill
- Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

- Pyrolyse

Opties kookplaat

Kinderbeveiliging	Ja	**Timer**	1
Automatische uitschakeling	4	**TwinZone optie**	Ja

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Number of Flexible zones	2	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	**Indicator (lampje) restwarmte**	Ja

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	4
Netto volume 1e oven	70 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	3
Bruto volume, oven 1	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

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
Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 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

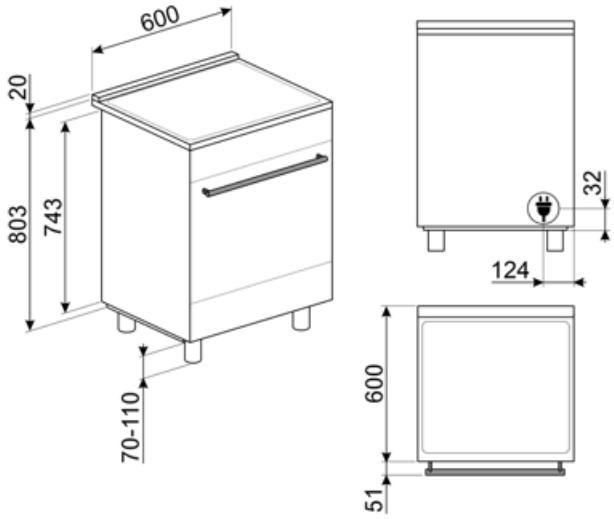
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	2
Bakplaat (40 mm)	1
Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Temperatuursonde	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10000 W
Stroom	44 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V
Electric cable	Not included
Type stroomkabel	Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	5 polig
Stekker	Nee


600
20
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



KITPD

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



SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



KITPBX

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



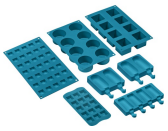
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



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



C6IPXM2

Kleur: Inox



C6IPWHM2

Kleur: Wit

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Installation in column: Installation in column.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



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.



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.



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



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.

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.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

TWIN_ZONE_72dpi

DIGIscreen display + bedieningsknoppen

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.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.

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