C6IPMBM2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709332600
Energiklass	A



Estetisk linje

DIGI screen

Design	Rak design
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål
Estetik	Classic
Logotyp	Assembled st/steel
Färg	Mattsvart
Position logga	Panel under ugnen
Finish	Mattsvart
Bakkantslist	Ja
Serie	Symphony
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål
Typ av kontroller	Hybrid: Vred + Touch
Slidekontroll	Röd

Kontrollvred	Smeg Classic
Färg på vred	Rostfritt stål
Antal vred	6
Färg screentryck	Silver
Typ av display	Touch
Lucka	Med 2 horisontella paneler
Typ av ugnsglas	Eclypse
Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Ugnsutrymme	Dörr
Stödfötter	Silver

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	9

Traditionella tillagningsfunktioner

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

Rengöringsfunktioner

- Pyrolys

Alternativ för häll

Funktionsspärr	Ja	**Timer**	1
Timer	4	**Dubbelzon**	Ja

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Vänster bak - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Höger bak - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Höger fram - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Antal flexibla zoner	2	**Markering för minsta storlek av kokkärl**	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	**Indikator för vald zon**	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja	**Indikationslampa restvärme**	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Antal fläktar	1	**Antal glas i ugnsluckan**	4
Nettovolym 1:a ugn	70 l	**Antal värmereflekterande glas i lucka**	3
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan**	Ja
Antal hyllplan	5	**Kylsystem**	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar		
Typ av ljuskälla	Halogenlampor		
Effekt lampa	40 W		

Programmering av tillagningstid	Start/stopp	**Luckan är låst under pyrolytisk rengöring**	Ja
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	360X460X425 mm
Luckhängning	Underhängd	**Inställning av temperatur**	Elektromekaniskt
Avgtagbar lucka	Ja	**Effekt undervärme**	1200 W
Innerlucka i helglas	Ja	**Effekt övervärme**	1000 W
		Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
		Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

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

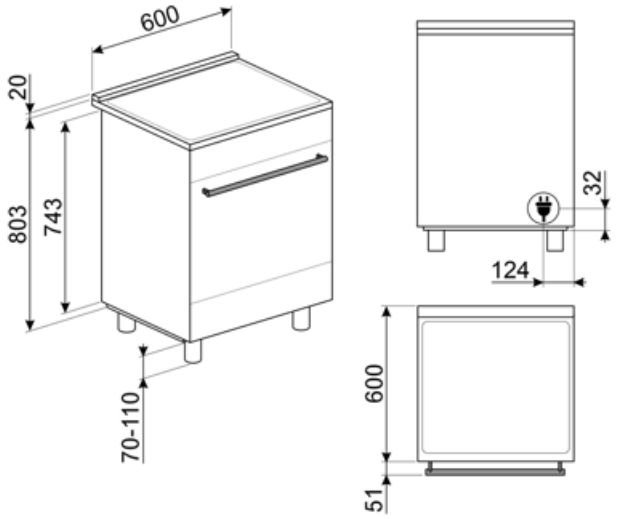
Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	2	**Delvis utdragbara teleskopskenor**	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	**Matlagningstermometer**	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


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

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



KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



KITPBX

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



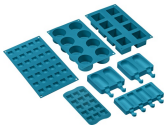
PALPZ

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



C6IPXM2

Färg: Rostfritt stål



C6IPWHM2

Färg: Vit

Symbols glossary



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



Installation i stapel



4 lager glas i ugnsluckan



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.



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.



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



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



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



Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning



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.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

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.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Dubbelzon

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

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

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

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Timer: Alla keramiska hällar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.