

## C6IPWHM2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709332594
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik












<b>Design</b>	Firkantet design	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Classic
<b>Kommandopanel finish</b>	Metalemaljeret	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Æstetik</b>	Classic	<b>Ant. knapper</b>	6
<b>Logo</b>	Samlet st / stål	<b>Farve silketryk</b>	Sort
<b>Farve</b>	Hvid	<b>Display</b>	Touch
<b>Logoposition</b>	Panel under ovnen	<b>Låge</b>	Med 2 vandrette paneler
<b>Finish</b>	Blank	<b>Glastype</b>	Eclipse
<b>Liste</b>	Ja	<b>Håndtag</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Symphony	<b>Håndtag farve</b>	Børstet rustfrit stål
<b>Farve på kogeplade</b>	Rustfrit stål	<b>Opbevaringsrum</b>	Låge
<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Hybrid: Betjeningsknapper + Touch	<b>Fødder</b>	Sølv
<b>Glider</b>	Rød		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco	 Lille grill
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund

## Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk
---

## Kogepladevalg



<b>Betjeningslås</b>	Ja	<b>Minutur</b>	1
<b>Timer for slut på tilberedning</b>	4	<b>Mulighed for tvillingzone</b>	Ja

## Komfur tekniske egenskaber



### Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

<b>Antal fleksible zoner</b>	2	<b>Panderegistrering</b>	Ja
<b>Booster power venstre bro</b>	3.0 kW	<b>Visning af mindste pandediameter</b>	Ja
<b>Booster power højre bro</b>	3.0 kW	<b>Visning af valgt zone</b>	Ja
<b>Automatisk slukning ved overophedning</b>	Ja	<b>Restvarmeindikator</b>	Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber



<b>Antal lamper</b>	1	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Ventilatorantal</b>	1		

Nettovolumen, 1. rum	70 l	Samlet antal lågeglas	4
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Antal termoreflekterende lågeglas	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	5	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	Låge låst under pyrolyse	Ja
Lys effekt	40 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Tidsindstilling	Start og stop	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lågeåbning	Flap ned	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Aftagelig låge	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill-type	Elektrisk

## Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
40mm dyb plade	1	Kødsonde	1
Gitterindsats	1		

## Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10000 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	44 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



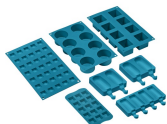
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



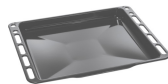
### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



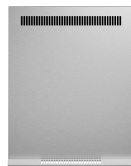
### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



### SFLK1

Børnesikring



### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager  
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



---

## Alternative products

---



**C6IPMBM2**


Farve: Matsort


















**C6IPXM2**

Farve: Rustfrit stål

## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
-  Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  TWIN\_ZONE\_72dpi
-  4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster
-  Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.