

C6IPWHM2

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709332594
Energie-efficiëntieklasse	A



Design



Design	Squadrato	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Gekleurd plaatstaal	Kleur bedieningsknoppen	Inox
Design	Classici	Aantal bedieningsknoppen	6
Logo	Assembled st/steel	Kleur serigrafie	Zwart
Kleur	Wit	Display	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Glanzend	Type glas	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Classici
Series	Sinfonia	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met klep
Bediening	Hybrid: Knobs + Touch	Pootjes	Zilver
Kleur LED	Rood		

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	Automatische aanpassing panafmeting	Ja
Booster power left Bridge	3,0 kW	Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja
Booster power right Bridge	3,0 kW	Indicator geselecteerde zone	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	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		
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

Aantal kookniveaus	5	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Automatische uitschakeling	Ja
Type licht	Halogeen	verhittingselementen bij openen deur	
Vermogen lamp	40 W	Koelsysteem	Mantelkoeling
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	360X460X425 mm
Opening deur	Neerwaarts	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Uitneembare ovendeur	Ja	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



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

Elektrische aansluiting

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



Compatible Accessories



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



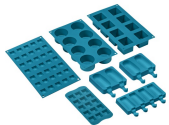
GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



SCRIP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



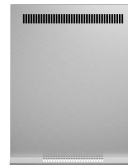
BN640

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



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.



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



SFLK1

Child lock



STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Alternative products



C6IPMBM2















Kleur: Mat zwart


















C6IPXM2

Kleur: Inox

Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.
 Installation in column: Installation in column.	 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
 Quadruple glazed: Number of glazed doors.	 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.
 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.	 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.
 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.	 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.
 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.	 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.
 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.	 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.

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p> |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p> |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |  <p>Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.</p> |
|  <p>TWIN_ZONE_72dpi</p> |  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p> | |