C6IPWHM2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709332594
Energiklass	A



Estetisk linje

DIGI screen

Design	Rak design
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål
Estetik	Classic
Logotyp	Assembled st/steel
Färg	Vit
Position logga	Panel under ugnen
Finish	Högblank
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	Svart
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	**Kokkärlsavkänning**	Ja
Booster-effekt på vänster bro	3.0 kW	**Markering för minsta storlek av kokkärl**	Ja
Booster effekt på höger bro	3.0 kW	**Indikator för vald zon**	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	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		
Antal hyllplan	5		
Typ av hyllplan	Metallstegar		
Typ av ljuskälla	Halogenlampor		

Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Luckhängning	Underhängd
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja

Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
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
Koktidslarm	Ja

Min temperatur	50 °C
Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



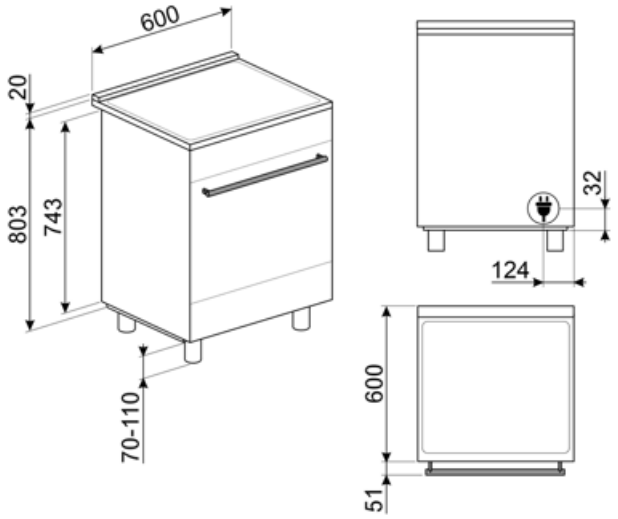
Galler med bakre stopp	2
Ugnsplåt, 40 mm	1
Ugnsgaller	1

Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Matlagningstermometer	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10000 W
Ström	44 A
Spänning	220-240 V
Spänning (V)	380-415 V

Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Frekvens	50/60 Hz
Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av kontakt	Nej


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Kompatibela Tillbehör



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.



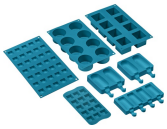
GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



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.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

Alternative products



C6IPMBM2

Färg: Mattsvart



C6IPXM2

Färg: Rostfritt stål

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.