

C6IPXM2

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Pirolítico
Código EAN	8017709330880
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética



Diseño	Escuadrado	Mandos	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Clásica	N.º de mandos	6
Logo	Montado en acero	Color serigrafía	Negro
Color	Acero inoxidable	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Satinado	Tipo de vidrio	Nerovista
Trasera	Sí	Tirador	Smeg Clásica
Serie	Sinfonía	Color maneta	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Compartimento	Solapa
Tipo de regulación mandos	Hybrid: Knobs + Touch	Pies	Plata
Tipo de regulación mandos	Rojo		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
----------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
(circular+posterior+superior+ventilador)
- ECO
- Grill estrecho
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Inferior ventilado

Función limpieza

- Pirolisis

Opciones encimera



Bloqueo controles	Sí	Cuentaminutos	1
Temporizador fin de cocción	4	Opción doble zona	Sí

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 4

- Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
- Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
- Posterior derecha - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
- Anterior derecha - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Number of Flexible zones	2	Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí
Booster power left Bridge	3,0 kW	Indicador diámetro mínimo de uso	Sí
Booster power right Bridge	3,0 kW	Indicador zona seleccionada	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	Indicador de calor residual	Sí

Características técnicas horno principal



N° luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	4
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
N° de estantes	5	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

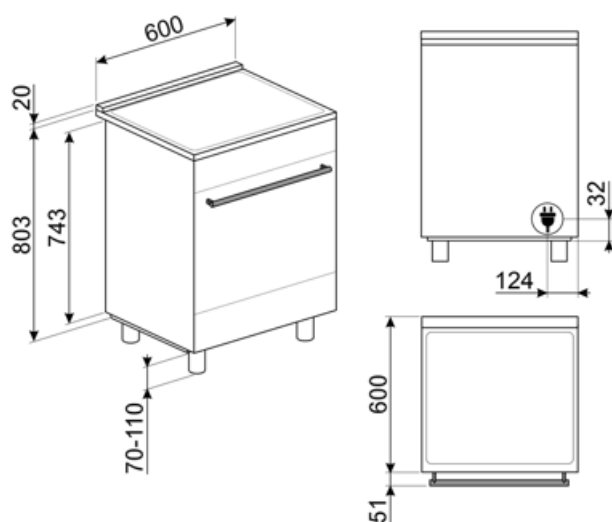
Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1	Sonda de temperatura	1
Rejilla inserción bandeja	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10000 W	Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Corriente	44 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



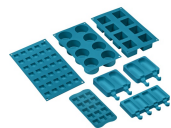
GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



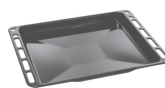
SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITP60X9

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



SFLK1



STONE

Piedra refractaria rectangular. Ideal para cocinar pizzas con los mismos resultados que un horno de leña tradicional. También puede utilizarse para hornear pan, focaccias y otras recetas como tartas, flanes o galletas. Dimensiones: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Productos alternativos



C6IPMBM2













Color: Negro mate



C6IPWHM2

Color: Blanco

Symbols glossary

-  Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
-  Instalación en columna
-  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Energy efficiency class A
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.









2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

-
-  Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.
-  Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
-  TWIN_ZONE_72dpi
-  5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.
-  70 lt Indica el volumen útil de la cavidad del horno