

# C6IPXM2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

60x60 cm

1

Eléctrica Inducción

Termoventilado

Pirolitico

8017709330880

Α



### Estética





Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

Logo Color

Posición logo

Acabado Trasera

Serie

Color Encimera

Tipo de regulación

mandos

Tipo de regulación

mandos

Escuadrado

acero anti-huellas

Clásica

Montado en acero

Acero inoxidable Banda bajo el horno

Satinado

Sí

Sinfonia

Acero inoxidable

Hybrid: Knobs + Touch

Rojo

Mandos

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Compartimento

Pies

Smeg Clásica

Acero inoxidable

6

Negro

DigiScreen

Con 2 bandas horizontales

Nerovista

Smeg Clásica

Inox

Solapa

Plata

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

9



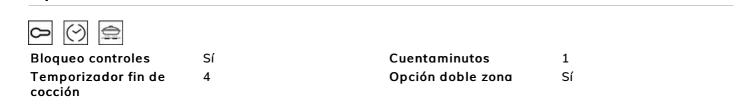
# Funciones de cocción tradicionales Estático Estático ECO ECO Grill estrecho (circular+posterior+superior+ventilador) Grill ancho Ventilador grill(completo) Inferior ventilado

# Opciones encimera

Función limpieza

**Pirolisis** 

STOP °C∓



# Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 4

sobrecalentamiento



# Características técnicas horno principal





N° luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1		
Volumen útil del primer compartimento de	70 I	N.º de vidrios de puerta horno	4
cocción		N.º de vidrios de puerta	3
Capacidad bruta (Lt)	79 I	reflectantes del calor Termostato de	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	seguridad	<b>.</b>
N° de estantes	5	Interrupción de	Sí
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	resistencias al abrir la	
Γipo de estantes Γipo de Luz	Halógenas	puerta	
Potencia luz	40 W	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Opciones de	Inicio y fin	Bloqueo de puerta	Sí
programación tiempo de		durante pirólisis	2007/1007/125
cocción		Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Encendido de la luz al	Sí	Regulación de la	Electromecánico
ıbrir la puerta		temperatura	Licetrofficeaffico
Sistema apertura	Apertura solapa	Resistencia inferior -	1200 W
ouerta 	<u> </u>	Potencia	
Puerta desmontable	Sí	Resistencia superior -	1000 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Potencia	
		Resistencia grill ancho -	2700 W
		Potencia	
		Resistencia circular - Potencia	2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico

# Opciones horno principal

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

# Equipo accesorios horno principal y encimera



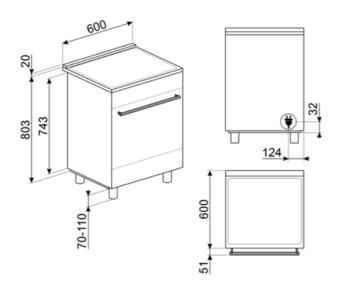
Rejilla con tope trasero 2 Guías telescópicas de 1 y lateral extracción parcial
Bandeja profunda 1 Sonda de temperatura 1 40mm

# Conexión eléctrica

Rejilla inserción bandeja 1

Datos nominales de 10000 W Electric cable Installed, Single phase conexión eléctrica 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







# **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



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.



# **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.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



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.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



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.



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.



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 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.



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 .



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.



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 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 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 + resistenbcia 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 antisobrecalentamiento 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.



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.



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.



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.



TWIN\_ZONE\_72dpi



Indica el volumen útil de la cavidad del horno