

## C6IPXM2

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Størrelse komfyr                    | 60x60 cm           |
| Antall stekeovner med energimerking | 1                  |
| Varmekilde kammer                   | Elektrisk          |
| Type platetopp                      | Induksjonstoppe    |
| Hovedovn, type                      | Termoventilert ovn |
| Rengjøringsystem hovedovn           | Pyrolytisk         |
| EAN-kode                            | 8017709330880      |
| Energi effektivitetsklasse          | A                  |



## Estetisk linje



|                                  |                                |                             |                           |
|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| <b>Design</b>                    | Firkantdesign                  | <b>bryterne</b>             | Smeg Classic              |
| <b>Overflate kommandopanel</b>   | Avtrykkssikkert rustfritt stål | <b>kontroller farge</b>     | Rustfritt stål            |
| <b>Estetikk</b>                  | Classic                        | <b>Antall kontroller</b>    | 6                         |
| <b>Logo</b>                      | Montert rustfritt stål         | <b>Farge på silketrykk</b>  | Sort                      |
| <b>Farge</b>                     | Rustfritt stål                 | <b>Type display</b>         | Touch                     |
| <b>Posisjon logo</b>             | Panel under ovnen              | <b>Ovnsdør</b>              | Med 2 horisontale paneler |
| <b>Finish</b>                    | Satinert                       | <b>Glasstype i ovnsdør</b>  | Eclipse                   |
| <b>Kakefat</b>                   | Ja                             | <b>Håndtak</b>              | Smeg Classic              |
| <b>Serie</b>                     | Symphony                       | <b>Håndtak farge</b>        | Børstet rustfritt stål    |
| <b>Hettefarge</b>                | Rustfritt stål                 | <b>Oppbevaringsavdeling</b> | Dør                       |
| <b>Type kontroll innstilling</b> | Hybrid: Knotter + berøring     | <b>Føtter</b>               | Sølv                      |
| <b>Skyvebryter</b>               | Rød                            |                             |                           |

## Programmer/funksjoner

|                      |   |
|----------------------|---|
| Antal kokefunksjoner | 9 |
|----------------------|---|

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

|  |  |  |
|--|--|--|
|  Statisk   |  Ventilert          |  Varmluft             |
|  Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte) |  Eco                |  Liten grill          |
|  Stor grill                                      |  Vifte grill (stor) |  Vifte assistert base |

## Rengjøringsfunksjoner

|   |
|---|
|  Pyrolytisk |
|---|

## Kokeplatefunksjoner



|                                     |    |                       |    |
|-------------------------------------|----|-----------------------|----|
| <b>Funksjonssperre</b>              | Ja | <b>Timer</b>          | 1  |
| <b>Timer for tilberedningsslutt</b> | 4  | <b>Tosonefunksjon</b> | Ja |

## Tekniske data – kokeplate



### Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

|   |        |  |    |
|---|--------|--|----|
| <b>Antall fleksible soner</b>               | 2      | <b>Kasserolledetektering</b>                       | Ja |
| <b>Booster power venstre Bro</b>            | 3.0 kW | <b>Angivelse av minste størrelse på stekepanne</b> | Ja |
| <b>Booster power høyre Bro</b>              | 3.0 kW | <b>Indikator for valgt sone</b>                    | Ja |
| <b>Automatisk avstenging ved overheting</b> | Ja     | <b>Restvarmeindikator</b>                          | Ja |

## Tekniske data – hovedovn



|                            |                    |   |                 |
|----------------------------|--------------------|---|-----------------|
| Antall lamper              | 1                  | Avtakbar innerdør                       | Ja              |
| Vifte nummer               | 1                  | Antall glass i ovnsdøren                | 4               |
| Nettovolum, stekeovn 1     | 70 l               | Antall varmereflekerende glass i dør    | 3               |
| Bruttovolum, stekeovn 1    | 79 l               | Sikkerhetstermostat                     | Ja              |
| Materiale ovnsrom          | Ever clean-emaalje | Varmeelement stenges av når døren åpnes | Ja              |
| Antall hyller              | 5                  | Kjølesystem                             | Tangential      |
| Type hylleplan             | Metalstativer      | Døren er låst under pyrolytisk rens     | Ja              |
| Lystype                    | Halogen            | Nettomål for ovnsrom (H x B x D)        | 360X460X425 mm  |
| Lyseffekt                  | 40 W               | Temperaturkontroll                      | Elektromekanisk |
| Tidsinnstilling            | Start og stopp     | Undervarmeelement, effekt               | 1200 W          |
| Lampe tennes når dør åpnes | Ja                 | Overvarmeelement – effekt               | 1000 W          |
| Dør åpning type            | klaff ned          | Stor grill – effekt                     | 2700 W          |
| Avtakbar dør               | Ja                 | Varmluftselement - effekt               | 2000 W          |
| Innerdør i helglass        | Ja                 | Grill type                              | Elektrisk       |

## Funksjoner for hovedovn

|                                  |    |                    |        |
|----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Timer                            | Ja | Laveste temperatur | 50 °C  |
| Lydsignal for tilberedningsslutt | Ja | Høyeste temperatur | 260 °C |

## Standardtilbehør – hovedovn



|                                   |   |                                  |   |
|-----------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Rist med bakre stopp og sidestopp | 2 | Delvis uttrekkbar teleskopskinne | 1 |
| 40mm ovnsbrett                    | 1 | Steketermometer                  | 1 |
| Ovnsrist                          | 1 |                                  |   |

## Elektrisk tilkobling

|                             |                |              |                       |
|-----------------------------|----------------|--------------|-----------------------|
| Elektrisk tilkoblingseffekt | 10000 W        | Type ledning | Ja, dobbel og trefase |
| Strøm                       | 44 A           | Frekvens     | 50/60 Hz              |
| Spenning                    | 220-240 V      | Morsettiera  | 5-polet               |
| Spenning (V)                | 380-415 V      | Støpseltype  | Nei                   |
| Type strømkabel installert  | Ja, enkel fase |              |                       |



## Compatible Accessories



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



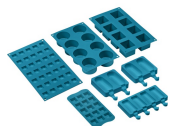
### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



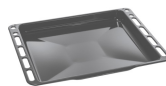
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



### SFLK1

Barnesikring



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.

---

## Alternative products

---



**C6IPMBM2**















**Farge: Matt Sort**









**C6IPWHM2**

**Farge: Hvit**

## Symbols glossary

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.   |    | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family  |
|    | Stablet installasjon: Stablet installasjon  |    | Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.   |
|    | 4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper   |    | Firedobbel glassdør: Antall glassdører.   |
|    | Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking |    | Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.  |
|  | Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.   |  | Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai. |
|  | Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.   |  | Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.  |
|  | ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret  |  | Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.  |

-  Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  TWIN\_ZONE\_72dpi
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Overhettelsesbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.
-  Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.