

## C6IPMBM2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709332600
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje












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

## Programmer/funksjoner

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

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk
---

## Kokeplatefunksjoner



Funksjonssperre	Ja	Timer	1
Timer for tilberedningsslutt	4	Tosonefunksjon	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

Antall fleksible soner	2	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	Ja	Indikator for valgt sone	Ja
Kasserolledetektering	Ja	Restvarmeindikator	Ja

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1	Avtakbar innerdør	Ja
Vifte nummer	1	Antall glass i ovnsdøren	4
Nettovolum, stekeovn 1	70 l		

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

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

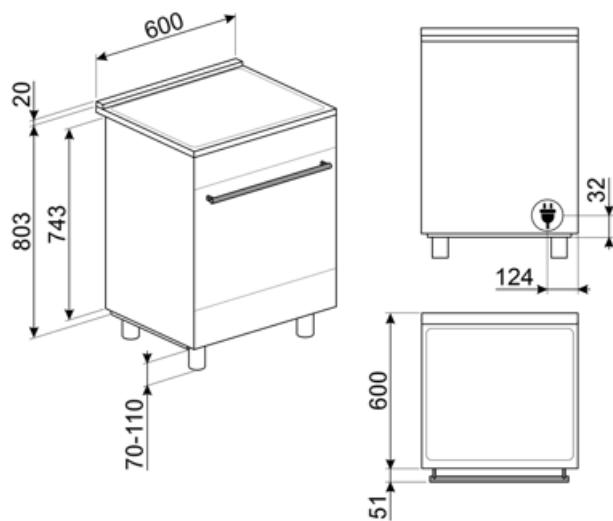
## Standardtilbehør – hovedovn



<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	2	<b>Delvis uttrekkbar teleskopskinne</b>	1
<b>40mm ovnsbrett</b>	1	<b>Steketermometer</b>	1
<b>Ovnsrist</b>	1		

## Elektrisk tilkobling

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



## Not included accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



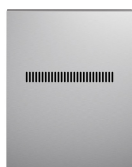
### GTP

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



### KITC6X

Veggplate 60x75 cm, rustfritt stål, egnet for Master og Sinfonia komfyrer



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SFLK1

Barnesikring



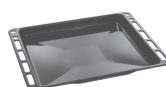
### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



### GTT

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



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



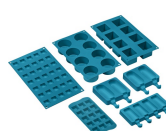
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

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



## 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.





























## TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Stabilt installasjon: Stabilt installasjon
-  Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
-  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.
-  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.
-  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
-  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.
-  Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 ulastelig 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
-  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.
-  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.
-  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 jevnt brukning av retten.
-  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.

-  **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**
-  ...
-  **Overhetingsbeskyttelse:** 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 stekenivåer.
-  **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.



---

## Benefit (TT)

---

### Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

### Pyrolyse

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk funksjon

### Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### Oppbevaringsrom

Mer plass takket være det nedre rommet, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

### Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme