

C6IPWHM2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709332594
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje



Estetikk	Classic	bryterne	Smeg Classic
Serie	Symphony	kontroller farge	Rustfritt stål
Design	Firkantdesign	Antall kontroller	6
Farge	Hvit	Farge på silketrykk	Sort
Finish	Blank	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
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)	Eco	Liten grill
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	Kasserolledetektering	Ja
Booster power venstre Bro	3.0 kW	Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Booster power høyre Bro	3.0 kW	Indikator for valgt sone	Ja
Automatisk avstenging ved overheting	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	Antall varmereflekerende glass i dør	3
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaasje	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

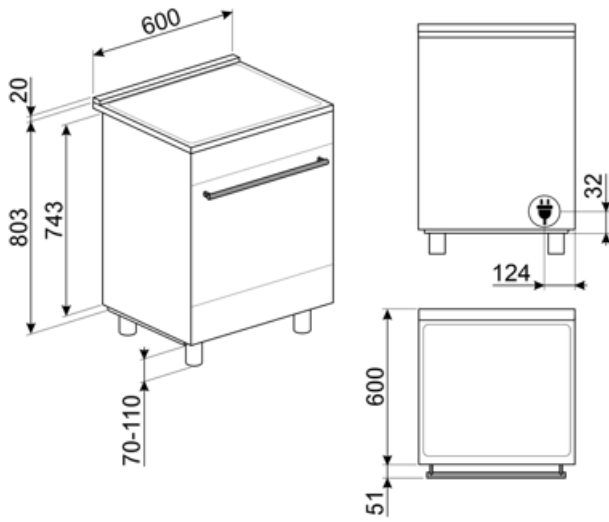
Standardtilbehør – hovedovn



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



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



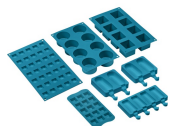
GTT

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



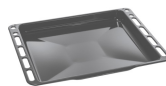
SCRP

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
















C6IPXM2

Farge: Rustfritt stål

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.
	...		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser 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 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.
	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.

-  **Overhetingsbeskyttelse:** Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overfate 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.**
-  **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**