

C6IMMBM2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709345969
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik



Æstetik	Classic	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Serie	Symphony	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Firkantet design	Ant. knapper	6
Farve	Matsort	Farve silketryk	Sort
Finish	Matt	Display	Touch
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logo	Samlet st / stål	Glastype	Eclipse
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Hybrid: Betjeningsknapper + Touch	Opbevaringsrum	Låge
Glider	Rød	Fødder	Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner

	Statisk		Varmluft		Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
	Eco		Lille grill		Stor grill
	Ventilator grill (stor)		Ventilator-assisteret bund		

Rengøringsfunktioner

	Damprens
--	----------

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Panderegistrering	Ja	Restvarmeindikator	Ja
Visning af mindste pandediameter	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Hyldetype	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Tidsindstilling	Start og stop		
Lys når ovnlågen åbnes	Ja		
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		

Inderlåge i fuldt glas Ja

Grillelement 1700 W
 Stor grill – effekt 2700 W
 Varmluftselement - effekt 2000 W
 Grill-type Elektrisk

Valg hovedovn

Timer Ja
 Lydalarm for slut på tilberedning Ja

Min. temperatur 50 °C
 Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

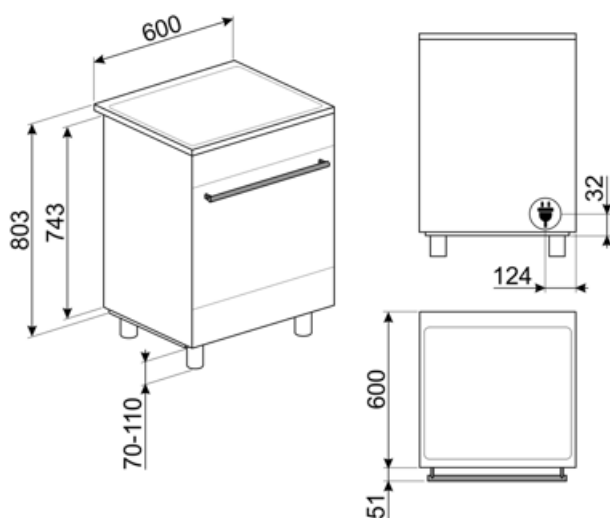
Rist med bag- og sidestop 1
 20 mm dyb plade 1

40mm dyb plade 1
 Gitterindsats 1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 10000 W
 Nuværende 44 A
 Spænding 220-240 V
 Spænding 2 (V) 380-415 V

Type elektrisk kabel installeret Ja, enkeltfaset
 Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset
 Frekvens 50/60 Hz
 Morsettiera 5 ben



Compatible 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

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



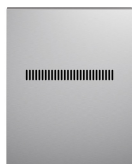
GTP

****Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITC6X

Splashback, 60x75 cm, rustfrit stål, passer til Master og Sinfonia fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SFLK1

Børnesikring



STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



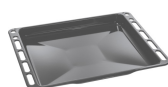
BBQ

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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

****Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITPBX

Højdereducerende fødder (850 mm)



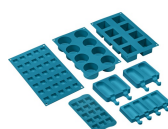
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.



Alternative products



C6IMWHM2

Farve: Hvid



C6IMXM2

Farve: Rustfrit stål

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i søjle: Installation i søjle
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		...
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunng til retter.		Halv grill: Til hurtig madlavning og brunng af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
	Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.		Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.

	Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.		Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
	Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.		Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
	Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.		Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
	Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.		Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
	Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.		Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.