

C6IMBLT2

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709345952
Energialuokka	A



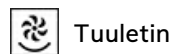
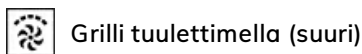
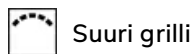
Estetiikka



Design	Stantardi	Säätimet	Smeg Classic
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Estetiikka	Classic	Säätimien lukumäärä	2
Logo	Kohokuvioitu	Väripainatus	Musta
Väri	Musta	Näytön tyyppi	Kosketus
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Ovi	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	Lasin tyyppi	Eclipse
Sarja	Concerto	Kahva	Smeg Classic
Tason väri	Ruostumaton teräs	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Säätimien tyyppi	Kosketusohjaus	Jalat	Musta
Liukukiskot	Punainen		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 6
Perintieset paistotoiminnot



Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto	Kyllä	Virransäästötila	Kyllä
Keittoajastin	4	Rajoitetun energiankulutuksen tila	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Minuuttiajastin	1		

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Keittoalueet, joissa boosteri lkm	4	Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	Valitun alueen ilmaisu jälkilämmön ilmaisin	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä		

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Tuulettimen numero	1	Luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1200 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1000 W
Aika-asetus	Pysäytys	Grillivastus	1700 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päätyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja
sivupysäytys

1

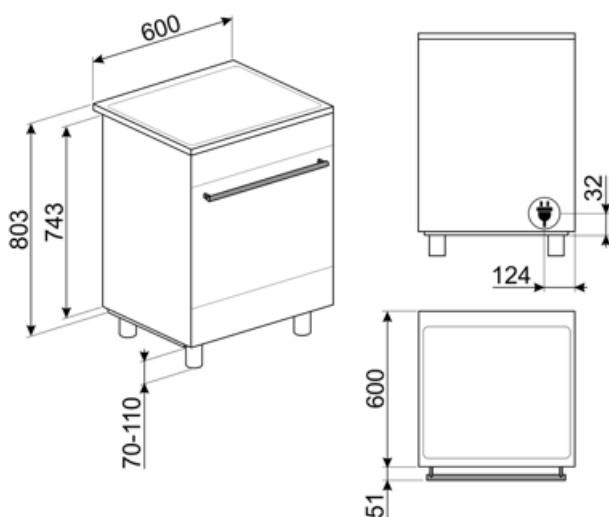
40mm syvä uunipelti

1

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä 10000 W
Virta 44 A
Jännite 220-240 V
Jännite 2 (V) 380-415 V
Asennetun sähköjohdon
tyyppi Kyllä, yksivaihe

Johdon tyyppi Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Taajuus 50/60 Hz
Pääte 5 napaa
Sähköpistokkeen tyyppi Ei



Compatible Accessories

BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumatonta teräs AISI 430



KITP60X9

Roikesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttisille Concerto-liesille



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SFLK1

Lapsilukko



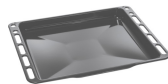
STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumatonta teräs AISI 430



KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



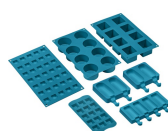
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



Alternative products



C6IMMBT2















Väri: Mattamusta



C6IMXT2

Väri: Ruostumaton teräs

Symbols glossary

	Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.		Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Asennus torniin: Asennus torniin
	Kosketustoiminnot		Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
	4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä		Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
	ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.		Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
	Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.		Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
	Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.		ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Ylikuumentamissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



Jäännöslämmön ilmaisimet: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisimet näyttävät, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.



Ajastin: Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.