

C6IMXM2

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Lieden koko | 60x60 cm |
| Uunien lukumäärä | 1 |
| Uunin lämmönlähde | Sähköinen |
| Keittotason tyyppi | Induktioliesi |
| Pääuunin tyyppi | Kiertoilmauuni |
| Pääuunin puhdistusjärjestelmä | Höyrypuhdistus |
| EAN-koodi | 8017709330927 |
| Energialuokka | A |



Estetiikka



| | | | |
|--------------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------|
| Estetiikka | Classic | Säätimet | Smeg Classic |
| Sarja | Symphony | Säätimien väri | Ruostumaton teräs |
| Design | Neliömäinen | Säätimien lukumäärä | 6 |
| Väri | Ruostumaton teräs | Väripainatus | Musta |
| Pinnan viimeistely | Harjattu | Näytön tyyppi | Kosketus |
| Ohjauspaneelin pintakäsittely | Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä | Ovi | 2 vaakasuuntaista paneelia |
| Logo | Ruostumaton teräs | Lasin tyyppi | Eclipse |
| Logon sijainti | Uunin alapuolinen paneeli | Kahva | Smeg Classic |
| Tason väri | Ruostumaton teräs | Kahvan väri | Harjattua ruostumatonta terästä |
| Säätimien tyyppi | Hybridi: Nupit + kosketus | Säilytystila | Luukku |
| Liukukiskot | Punainen | Jalat | Hopea |


Ohjelmat/toiminnot

| | |
|----------------------------|---|
| Keitto-ohjelmien lukumäärä | 8 |
|----------------------------|---|

Perintieset paistotoiminnot

| | | |
|---|--|---|
|  Staatin |  Puhallin |  Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin) |
|  Eco |  Pieni grilli |  Suuri grilli |
|  Grilli tuulettimella (suuri) |  Tuuletin | |

Puhdistustoiminnot

| |
|--|
|  Vapor clean |
|--|

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

| | | | |
|---|-------|--|----------------|
| Automaattinen ylikuumentemisvirrankatkaisu | Kyllä | Valitun alueen ilmaisu jälkilämmön ilmaisin | Kyllä Kyllä |
| Automaattinen keittoastian tunnistus | Kyllä | | |
| Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus | 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 | Metalliliteet | Lämpötilansäätö | Sähkömekaaninen |
| Valojen tyyppi | Halogeeni | Alavastuksen teho | 1200 W |
| Valoteho | 40 W | Ylävastuksen teho | 1000 W |
| Aika-asetus | Aloitus ja pysäytys | Grillivastus | 1700 W |
| Valaistus luukun ollessa auki | Kyllä | Suuren grillin teho | 2700 W |

| | | | |
|----------------------|-----------------|--------------------------|--------|
| Oven avaaminen | Luukku alhaalla | Kiertoilmavastuksen teho | 2000 W |
| Irrotettava luukku | Kyllä | Grillin tyyppi | Sähkö |
| Sisäluukku kokolasia | Kyllä | | |

Vaihtoehdot, Uuni

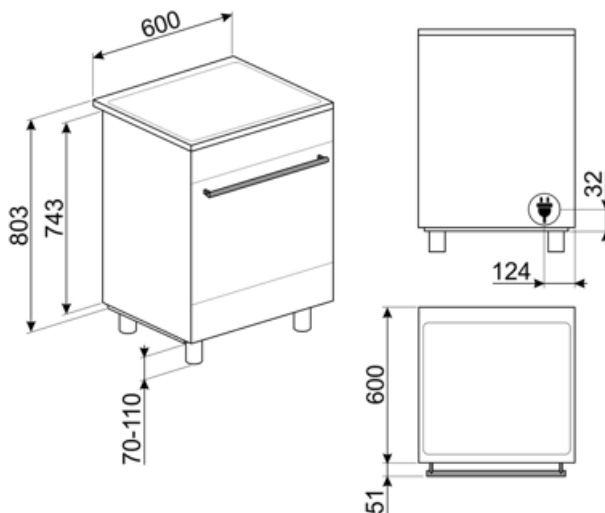
| | | | |
|------------------------------------|-------|--------------------|--------|
| Ajastin | Kyllä | Vähimmäislämpötila | 50 °C |
| Äänimerkki kypsennyksen päättyessä | Kyllä | Enimmäislämpötila | 260 °C |

Pääuunin varusteet

| | | | |
|-------------------------------|---|---------------------|---|
| Ritilä, taka- ja sivupysäytys | 1 | 40mm syvä uunipelti | 1 |
| 20 mm syvä uunipelti | 1 | Uuniritilä | 1 |

Sähköliitännät

| | | | |
|---------------|-----------|------------------------------|-----------------------------|
| Sähköliitäntä | 10000 W | Asennetun sähköjohdon tyyppi | Kyllä, yksivaihe |
| Virta | 44 A | Johdon tyyppi | Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe |
| Jännite | 220-240 V | Taajuus | 50/60 Hz |
| Jännite 2 (V) | 380-415 V | Pääte | 5 napaa |



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.



GTP

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



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



KITPBX

Korkeuden vähennysjalat (850 mm)



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



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.



TPKPLATE

Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisien kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.



SFLK1

Lapsilukko



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



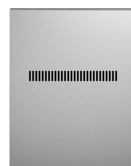
GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisien kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



KITC6X

Roiskesuojus, 60x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Master- ja Sinfonia-liesille



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



STONE

Suorakulmainen paistokivi Ihanteellinen 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.



PALPZ

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

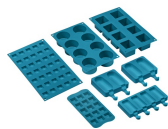


GTT



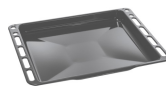
Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430

SMOLD















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














BN640



Emaloitu pelti, 40mm syvä

Symbols glossary (TT)

| | |
|---|--|
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Asennus torniin: Asennus torniin</p> |
|  <p>Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.</p> |  <p>Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.</p> |
|  <p>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 kaikentyypisille ruoille.</p> |  <p>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 ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.</p> |
|  <p>Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.</p> |  <p>ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyypiselle 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</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.</p> |

-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumentuu.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Jäännöslämmön ilmaisimien: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisimien näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  ...
-  Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  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.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Benefit (TT)

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Induktiokaitotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

Vapor Clean

Kun lisää vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisää vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen