C6IPBLT2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709332587
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

DIGI touch DIGI screen

Design	Standard	**Betjeningsknapper**	Smeg Classic
Æstetik	Classic	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Logo	Silketryk	**Ant. knapper**	2
Farve	Sort	**Farve silketryk**	Sølv
Logoposition	Panel under ovnen	**Display**	Touch
Finish	Blank	**Låge**	Helglas
Liste	Ja	**Glastype**	Eclipse
Serie	Concerto	**Håndtag**	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Touchkontrol	**Fødder**	Sort
Glider	Rød		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk

 Med ventilator

 Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

 Eco

 Lille grill

 Stor grill

 Ventilator grill (stor)

 Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk

Kogepladevalg



Betjeningslås	Ja	**Begrænset strømforbrugstilstand**	Ja
Timer for slut på tilberedning	4	**Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin**	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Minutur	1	**Mulighed for tvillingzone**	Ja

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Samlet antal boosterzoner	4	**Visning af mindste pandediameter**	Ja
Antal fleksible zoner	2	**Visning af valgt zone**	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	**Restvarmeindikator**	Ja
Panderegistrering	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1
Ventilatorantal	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	5
Hyldetype	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Start og stop
Lys når ovnlågen åbnes	Ja
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	4
Antal termoreflekterende lågeglas	3
Sikkerhedstermostat	Ja
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Låge låst under pyrolyse	Ja
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 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

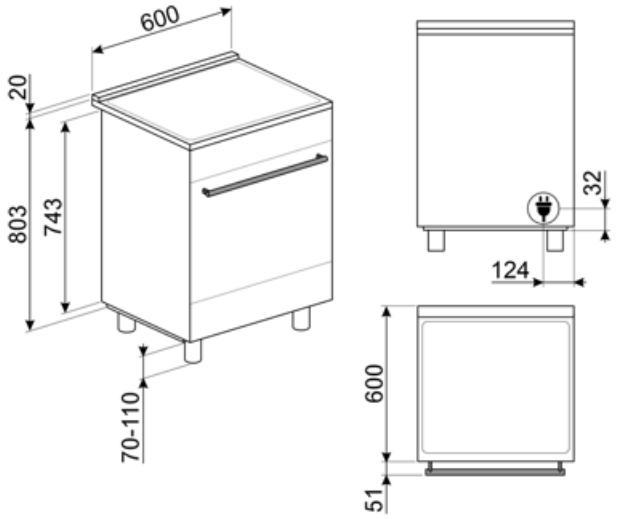
Medfølgende tilbehør hovedovn



Rist med bag- og sidestop	2
40mm dyb plade	1
Gitterindsats	1
Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10000 W
Nuværende	44 A
Spænding	220-240 V
Spænding 2 (V)	380-415 V
Kontroller ledning	Ja
Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens	50/60 Hz
Morsettiera	5 ben
Stik	Nej


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatible Accessories



AIRFRY2

Luftfriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt bruning og sprødhed.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITC6X

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



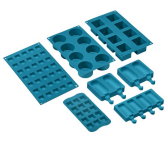
KITPBX

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



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

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



PALPZ

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



SFLK1

Børnesikring



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



C6IPXT2

Farve: Rustfrit stål

Symbols glossary



Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



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.



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



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Installation i søjle: Installation i søjle



Firdobbelte glasdøre: 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: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



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 bruning til retter.

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning 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.

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.

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

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.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

TWIN_ZONE_72dpi

4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster

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.

Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Trykknapper