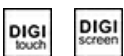


C6IPBLT2

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709332587
Energialuokka	A



Estetiikka



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

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +
alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Eco



Pieni grilli



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletin

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto

Kyllä

Keittoajastin

4

Minuuttiajastin

1

Virransäästötila

Kyllä

Rajoitetun
energiankulutuksen tila

1000, 1600, 2200,
2800, 3500, 6000,
7200 W

Kaksoisvyöhykemahdollisuus

Kyllä

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Keittoalueet, joissa boosteri 4
lkm

Keittoastian pienimmän
läpimitan osoitus

Kyllä

Joustavien alueiden numero 2

Valitun alueen ilmaisu

Kyllä

Automaattinen
ylikuumentamisvirrankatkaisu

Jälkilämmön ilmaisin

Kyllä

Automaattinen keittoastian
tunnistus

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä 1

Irrotettava sisäluukku

Kyllä

Tuulettimen numero 1

Luukun lasien määrä

4

Nettoilavuus, 1. uuni 70 l

Lämpöä heijastavien
luukun lasien määrä

3

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan	Kyllä
Hyllyjen määrä	5	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Valojen tyyppi	Halogeeni	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Valoteho	40 W	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Alavastuksen teho	1200 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Ylävastuksen teho	1000 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

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

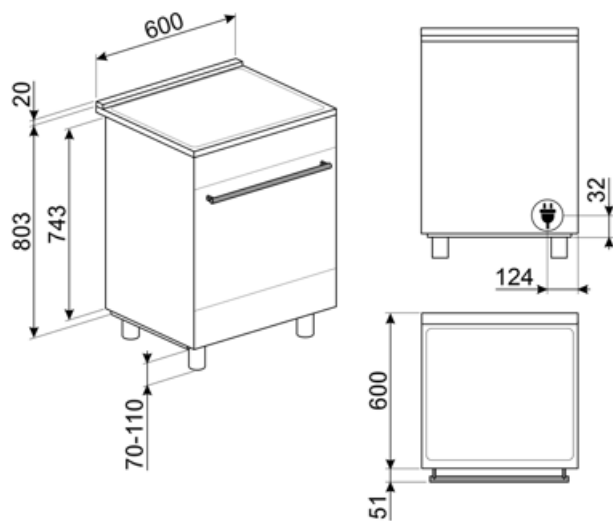
Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Uuniritilä	1
40mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1

Sähköliitännät

Sähköliitännät	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.



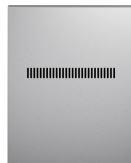
GRILLPLATE

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



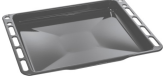


KITP60X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyttisille Concerto-liesille

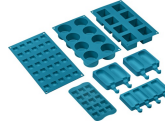
BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



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

Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  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 kaikentyypisille 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.
-  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.

-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaiselle 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Ylikuumentamissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **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.
-  **PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:** uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.
-  **Jäänöslämmön ilmaisimet:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäänöslämmön ilmaisimet näyttävät, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  **Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.**
-  **Teleskooppikiskot:** voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.
-  **Ajastin:** Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.
-  **TWIN_ZONE_72dpi**
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**



...



Kosketustoiminnot

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.

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

Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalolaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

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)