

## C6IPBLT2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709332587
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje












Design	Rund design	bryterne	Smeg Classic
Estetikk	Classic	kontroller farge	Rustfritt stål
Logo	Silketrykk	Antall kontroller	2
Farge	Sort	Farge på silketrykk	Sølv
Posisjon logo	Panel under ovnen	Type display	Touch
Finish	Blank	Ovnsdør	Helglass
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Serie	Concerto	Håndtak	Smeg Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Touchkontroll	Føtter	Sort
Skyvebryter	Rød		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	9
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
	 Eco	 Liten grill
Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)		
 Stor grill	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base

## Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk
---

## Kokeplatefunksjoner



<b>Funksjonssperre</b>	Ja	<b>Modus for begrenset effektforbruk</b>	Ja
<b>Timer for tilberedningsslutt</b>	4	<b>Begrenset Styrke forbrukmodus - steg</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Timer</b>	1	<b>Tosonefunksjon</b>	Ja

## Tekniske data – kokeplate



### Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

<b>Antall ekstra hurtige tilberedningssoner</b>	4	<b>Angivelse av minste størrelse på stekepanne</b>	Ja
<b>Antall fleksible soner</b>	2	<b>Indikator for valgt sone</b>	Ja
<b>Automatisk avstenging ved overheting</b>	Ja	<b>Restvarmeindikator</b>	Ja
<b>Kasserolledetektering</b>	Ja		

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b>	1	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Vifte nummer</b>	1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	4
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l		

<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	3
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaasje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Varmeelement stenges av når døren åpnes</b>	Ja
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Døren er låst under pyrolytisk rens</b>	Ja
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
		<b>Grill type</b>	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn



<b>Rist med bakre stopp og sidestopp</b>	2	<b>Ovnsrist</b>	1
<b>40mm ovnsbrett</b>	1	<b>Delvis uttrekkbar teleskopskinne</b>	1

## Elektrisk tilkobling

<b>Elektrisk tilkoblingseffekt</b>	10000 W	<b>Type ledning</b>	Ja, dobbel og trefase
<b>Strøm</b>	44 A	<b>Frekvens</b>	50/60 Hz
<b>Spenning</b>	220-240 V	<b>Morsettiera</b>	5-polet
<b>Spenning (V)</b>	380-415 V	<b>Støpseltype</b>	Nei
<b>Type strømkabel installert</b>	Ja, enkel fase		



## 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.



### 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

Emaljert brett, 40mm dypt



### GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SFLK1

Barnesikring



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITC6X

Veggplate 60x75 cm, rustfritt stål, egnet for Master og Sinfonia komfyrer



### KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



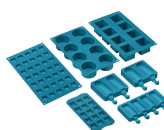
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



## STONE



Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



## TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

---

## Alternative products

















---



**C6IPXT2**

**Farge: Rustfritt stål**

## Symbols glossary

	Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.		Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Touch-kontroll		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper		Firedobbel glassdør: Antall glassdører.
	ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

-  Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  TWIN\_ZONE\_72dpi
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.
-  Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
-  Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.