

C6IPBLT2

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse

60x60 cm
1
Elektrisk
Induksjonstoppe
Termoventilert ovn
Pyrolytisk
8017709332587
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)	 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base
 Stor grill		

Rengjøringsfunksjoner

 Pyrolytisk

Kokeplatefunksjoner



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

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

Tekniske data – hovedovn



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

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

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

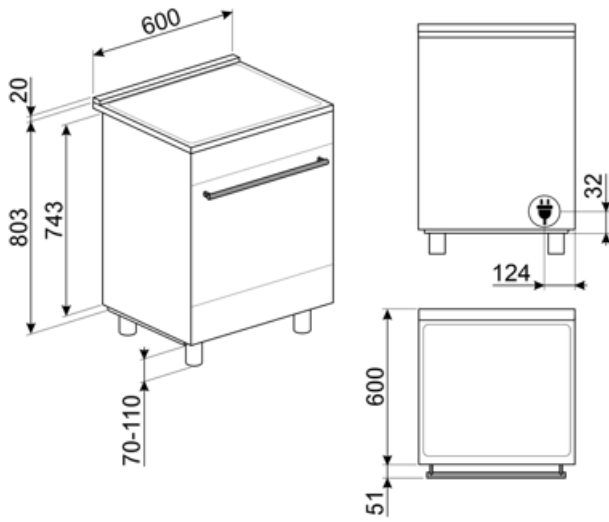
Standardtilbehør – hovedovn



Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10000 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	44 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	Støpseltype	Nei
Type strømkabel installert	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) Utstrek: 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) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITC6X

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



KITPBX

Høydereduksjonsføtter (850 mm)



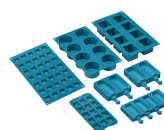
SCRP

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

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.</p>
 <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p>	 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Firedobbel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Circularaire: 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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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 brukning av retten.</p>

-  Halv grill: For hurtig steking og brunning 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
-  4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper
-  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.
-  Overhettelsesbeskyttelse: 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.
-  Touch-kontroll