C6IPBLT2

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



Estetisk linje

DIGI touch DIGI screen

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**	Eclypse
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

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Liten grill

Stor grill

Vifte grill (stor)

Vifte assistert base

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

Funksjoner for hovedovn

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

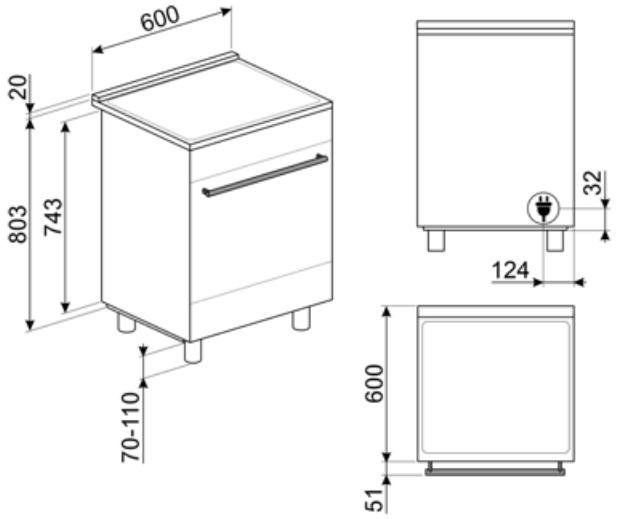
Standardtilbehør – hovedovn



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

Elektrisk tilkobling

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


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatible Accessories



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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte 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



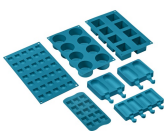
KITPBX

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



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



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.



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



Touch-kontroll



4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



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 stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



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.



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



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Firedobbel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 fettet ikke fester seg ved steking



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.



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.



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.

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.

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.



Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.



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.



Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



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.



PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærme 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.



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.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter stekingen etter en forhåndsinnstilt tid.



TWIN_ZONE_72dpi



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.