C6IPBLT2

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse
EAN-code	8017709332587
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

DIGI touch DIGI screen

Design	Standaard
Esthetiek	Classici
Logo	Geëtst
Kleur	Zwart
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Glanzend
Upstand	Ja
Series	Concerto
Kleur kookplaat	Roestvrij staal
Type bediening	Touch control
Slider	Rood
Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur knoppen	Roestvrij staal
Aantal bedieningsknoppen	2
Kleur serigrafie	Zilver
Display	DigiScreen
Deur	Geheel glas
Type glas	Eclipse zwart glas
Handgreep	Smeg Classici
Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Pootjes	Zwart

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 9

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulaire
- Turbo
- ECO
- Kleine grill
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted base

Schoonmaak functie

Pyrolytic

Opties kookplaat

Kinderbeveiliging	Ja	**ECO-Logic optie**	Ja
Automatische uitschakeling	4	**ECO-Logic optie - stappen**	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Timer	1	**TwinZone optie**	Ja

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Aantal kookzones met booster	4	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Number of Flexible zones	2	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatische stop bij oververhitting	Ja	**Restwarmte indicator**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja		

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	4
Netto inhoud	70 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	3
Bruto inhoud 1e oven	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Soort verlichting	Halogeen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Vermogen lamp	40 W		
Instelling kooktijd	Start en stop		
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja		
Deur openen	naar beneden		

Uitneembare ovendeur	Ja	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Volledig glazen binnendeur	Ja	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
		Bovenwarmte - vermogen	1000 W
		Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

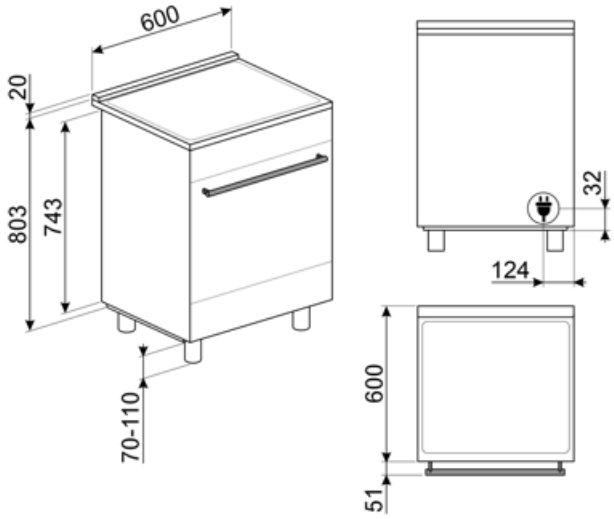
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Rek met achter- en zijstop	2	**Inzetrooster**	1
Bakplaat (40 mm)	1	**Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar**	1

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	10000 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	44 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee
Testkabel	Ja		


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatibele Accessoires



AIRFRY2

Air fryer tray. 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

Dubbelzijdig



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITC6X

Splashback, 60cm, stainless steel, suitable for Master and Sinfonia cookers



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)

PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm





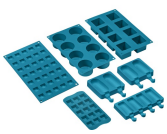
SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



SFLK1

Kinderslot



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

Alternative products



C6IPXT2

Kleur: Roestvrij staal

Symbols glossary



Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Touch control



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.



Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



verlichting



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.



Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.



TWIN_ZONE_72dpi



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.