

C6IPMBM2

Tűzhely mérete	60x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer fő sütő	Pirolitikus
EAN kód	8017709332600
Energiahatékonysági osztály	A



Küllem



Design család	Classica	Vezérlőgombok	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Dizájn	Négyzetes design	Vezérlők száma	6
Szín	Matt fekete	Serigraphy colour	Ezüst
Felületkezelés	Matt fekete	Kijelző	Érintés
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Logo	Assembled st/steel	Pohártípus	Eclipse
Logo position	Facia below the oven	Fogantyú	Smeg Classic
Álló	Igen	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Tárolórekesz	Ajtó
Vezérlési beállítás típusa	Hibrid: Gombok + érintés	Láb	Ezüst
LED színek	Piros		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Turbó	Eco	Kis grill
Nagy grill	Légkeveréses grill (nagy)	Légkeveréses alsó

Tisztítási funkciók



Főzőlap opciók



Reteszelés	Igen	Időzítő	1
Időzítő vége	4	Híd opció	Igen

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 4

Bal első - Indukciós – szimpla - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bal hátsó - Indukciós – szimpla - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Jobb hátsó - Indukciós – szimpla - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Jobb első - Indukciós – szimpla - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Number of Flexible zones	2	Minimális edényátmérő kijelzése	Igen
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	Kiválasztott zóna visszajelző	Igen
Automatikus edényérzékelés	Igen	Maradék hő visszajelző	Igen

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma	1	Levehető belső ajtó	Igen
Ventilátor száma	1	Ajtóüvegek száma összesen	4
A sütőtér nettó térfogata	70 l	Hővisszaverő	3
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Polcok száma	5	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok típusa	Fémállványok	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Világítás típusa	Halogén	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360X460X425 mm
Fényerősség	40 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektromechanikus
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Nagy grill – Teljesítmény	2700 W
Kivehető ajtó	Igen		
Teljes üveg belső ajtó	Igen		

Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W
Grill típusa	Elektromos

Opciók, fő sütő

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	260 °C

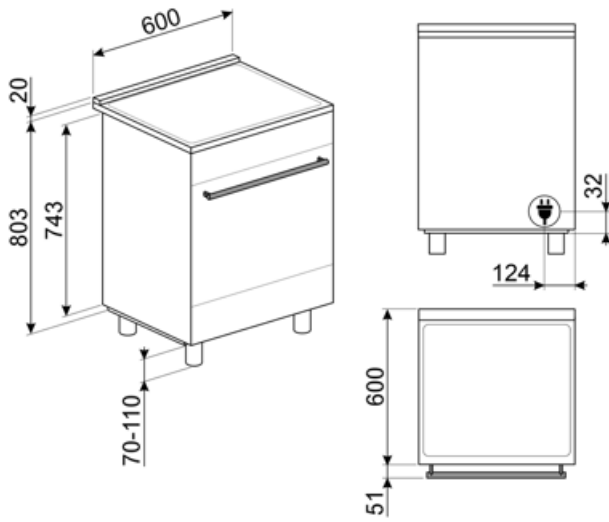
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás	1
40 mm mély tepsi	1	Maghőmérő	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	10000 W	A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú
Jelenlegi	44 A	Elektromos kábel típusa	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Sorkapocs	5 poles



Not included accessories

AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogásra sütést biztosítva.



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



KITPBX

Magasságcsökkentő lábak (850 mm), rozsdamentes acél, Sinfonia és Master tűzhelyekhez (845-856 mm)



BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



SFLK1

Gyerekzár



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm. Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



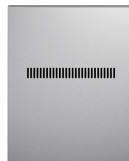
GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális hússok, sajtok és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 x 240 mm.



KITC6X

Hátlap, 60 cm, rozsdamentes acél, Master és Sinfonia tűzhelyekhez



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



TPKPLATE



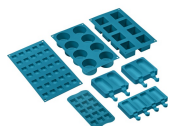
Univerzális lemez indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület ideális hal, tojás és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 X 240 mm.

GTT



Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

SMOLD



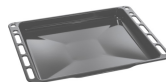
7 db-os szilikonforma készlet fagyaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható

PALPZ















Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.


















BN640



Zománcozott teps 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húсок és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

Symbols glossary (TT)

 <p>A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően</p>	 <p>Gyerekszár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.</p>
 <p>Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban</p>	 <p>Légűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.</p>
 <p>Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.</p>	 <p>Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.</p>
 <p>Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készítéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.</p>	 <p>Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.</p>
 <p>Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.</p>	 <p>Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.</p>
 <p>ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni</p>	 <p>Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.</p>

-  **Félgrill:** Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségek esetén.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.
-  **Indukciós** A főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül a serpenyő alján keletkezik a főzőlappal való érintkezés során.
-  **A belső ajtóüveg** néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  **Automatikus nyitás:** egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
-  **A visszamaradó hő jelzése:** Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna marad még forró. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **TWIN_ZONE_72dpi**
-  **DIGI screen** ...
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **STOP °C T** **Túlmelegedés elleni védelem:** A vezérlőegység túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ:** a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszeli a biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **5** **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Időzítés:** Minden kerámia főzőlap rendelkezik időzítővel, amely az előre beállított idő után automatikusan befejezi a főzést.
-  **70 lt** **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**

Benefit (TT)

Valódi konvekció

A legkiválóbb főzőteljesítmény a keringetett szellőző levegőáramlásnak köszönhetően

Többszörös ventilátorok és fűtőelemek biztosítják a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve az egyenletes és gyorsabb főzést a sütőüregben.

Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap könnyen használható és karbantartható, továbbá biztonságos és készsleges.

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

Egy turbina

A sütő egy körkörös fűtőelemes ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést

Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

pirolízis

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus funkciónak köszönhetően

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Teleszkópos sínek

A tálcák könnyű kivétele és biztonságos behelyezése a sütőbe a teleszkópos vezetősíneknek köszönhetően

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)

Tárolórekesz

Több hely az alsó rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához