

C6IPWHM2

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	8017709332594
Energiahatékonysági osztály	A



Design












Design	Szögletes formák	Vezérlőgombok	Smeg Classica
Vezérlőpanel felülete	Zománcozott fémfelület	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Design család	Classica	Vezérlőelemek száma	6
Logó	Assembled st/steel	Serigraphy colour	Fekete
Szín	Fehér	Kijelző	DigiScreen
Logo position	Facia below the oven	Ajtó	2 vízszintes pannellel
Felületkezelés	Fényes	Üveg típusa	Eclipse
Hátfal-magasítás	Igen	Fogantyú	Smeg Classica
Serie	Sinfonia	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Tárolórekesz	Ajtó
Vezérlés típusa	Hibrid: Gombok + érintés	Lábak színe	Ezüst
LED színe	Piros		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók

 Statikus	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 Eco	 Kis grill
 Nagy grill	 Légkeveréses grill (nagy)	 Légkeverés + alsó sütés

Tisztítási funkciók



Főzőlap opciók



Reteszelés	Igen	Perc számláló	1
Időzítő	4	Bridge (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

Rugalmas zónák száma	2	Automatikus edényérzékelés	Igen
Bal oldali Bridge zóna teljesítménye	3.0 kW	Minimális edényátmérő kijelzése	Igen
Jobb oldali Bridge zóna teljesítménye	3.0 kW	Kiválasztott zóna kijelzése	Igen
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	Maradék hő kijelzés	Igen

Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ventilátor száma	1	Ajtóüvegek száma összesen	4
Sütőtér nettó térfogata	70 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	3
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	79 l	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Sütőszintek száma	5	Hűtőrendszer	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Világítás típusa	Halogén	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360X460X425 mm
Világítás teljesítménye	40 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Felső fűtőelem teljesítmény	1000 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló		
Kivehető ajtó	Igen		
Teljes üveg belső ajtó	Igen		

Nagy grill teljesítmény	2700 W
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
Grill típusa	Elektromos

Fő sütőtér jellemzői

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

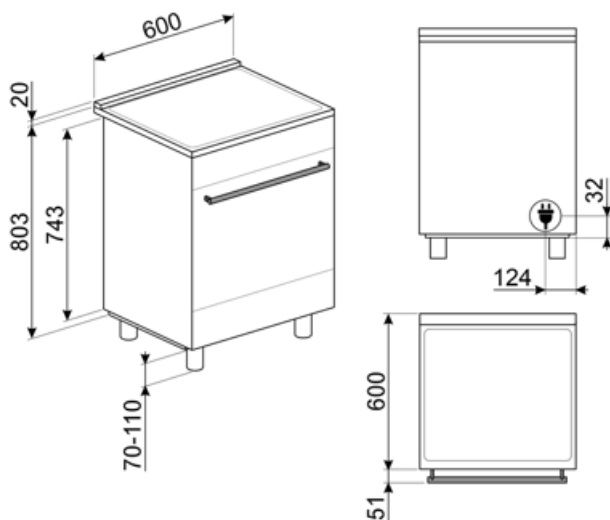
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	Részlegesen kihúzható teleszkópos sütőszín	1
40 mm mély tepsi	1	Maghőmérő	1
Grillrács	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	10000 W	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Áramerősség	44 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 pólus
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Csatlakozódugó	Nem



Compatible Accessories



BN620-1

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



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



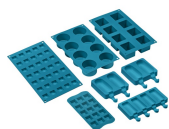
GTT

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



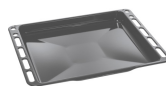
SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



SMOLD

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



BN640

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



GTP

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



KITP60X9

Rozsdamentes acél hátlap 60X60 cm-es, pirolitikus és MF sütővel ellátott Concerto tűzhelyekhez



SFLK1

Gyerekszár



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.

Alternative products



C6IPMBM2










Szín: Matt fekete




C6IPXM2

Szín: Rozsdamentes acél

Symbols glossary

-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Oszlopba történő beépítés
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, 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.
-  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 készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.
-  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.
-  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.
-  Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  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
-  Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.

-  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.
-  Indukció: Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  Automatikus ajtónyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva a véletlen kinyitást.
-  Maradék hő kijelzés: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradék hő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna forró még. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
-  Teleszkópos sín: lehetővé teszi az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  TWIN ZONE
-  4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  Túlmelegedés elleni védelem: a vezérlés túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen 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 biztonságot érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  Időzítés: Minden indukciós főzőlap rendelkezik időzítővel, amely az előre beállított idő után automatikusan befejezi a működést.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.