

C6IPX9-1

Velikost vařiče	60x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRÍNA
Typ varné desky	Indukce
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Pyrolitické
EAN kód	8017709272593
Třída energetické účinnosti	A



Aesthetics

			
Estetika	Classica	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Serie	Sinfonia	Počet ovládacích prvků	6
Vzhled	Čtvercový design	Serigraphy colour	Black
Barva	Nerezová ocel	Displej	Dotyk
Povrchová úprava	Satén	Dvířka	Se 2 vodorovnými pásy
Povrchová úprava ovládacího panelu	Nerezová ocel s ochranou proti otiskům prstů	Typ skla	Eclipse
Logo	Assembled st/steel	Rukojeť	Smeg Classic
Logo position	Facia below the oven	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Sokl	Ano	Odkládací přihrádka	Dvířka
Barva varné desky	Nerezová ocel	Stopa	Stříbrná
Ovládací knoflíky	Smeg Classic		

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	9
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Malý gril
 Velký gril	 Ventilátorový gril (velký)	 Spodní část s ventilátorem

Funkce čištění



Možnosti varné desky



Control lock	Ano	Režim omezené spotřeby energie ve W	3000, 4500, 7400 W
Režim omezené spotřeby energie	Ano	Možnost Multizóny	Ano

Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 4

Přední levá - Indukční – jediná - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm

Zadní levá - Indukční – jediná - 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm

Zadní pravá - Indukční – velká - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Přední pravá - Indukční – jediná - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Počet varných zón se zesíleným výkonem	4	Indikace minimálního průměru nádobí	Ano
Počet flexibilních zón	1	Indikátor vybrané zóny	Ano
Automatické vypnutí při přehřátí	Ano	Indikátor zbytkového tepla	Ano
Automatická detekce nádobí	Ano		

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	4
Číslo ventilátoru	1	Počet termoreflexních skel dveří	3
Čistý objem vnitřního prostoru	70 l	Bezpečnostní termostat	Ano
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	79 l	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean	Chladicí systém	Tečna
Počet polic	5	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Typ polic	Kovové police	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	360X460X425 mm
Typ osvětlení	Halogenová	Řízení teploty	Elektromechanické
Výkon osvětlení	40 W	Nižší výkon topného článku	1200 W
Nastavení doby vaření	Start a stop	Horní topný článek – výkon	1000 W
Osvětlení při otevřených dvířkách trouby	Ano	Grilovací prvek	1700 W
Otevírání dvířek	Dvířka dolů		
Vyjímatelná dvířka	Ano		

Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano

Velký gril – výkon	2700 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Typ grilu	Elektřina

Možnosti hlavní trouby

Časovač	Ano
Akustický alarm konce vaření	Ano

Minimální teplota	50 °C
Maximální teplota	280 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku



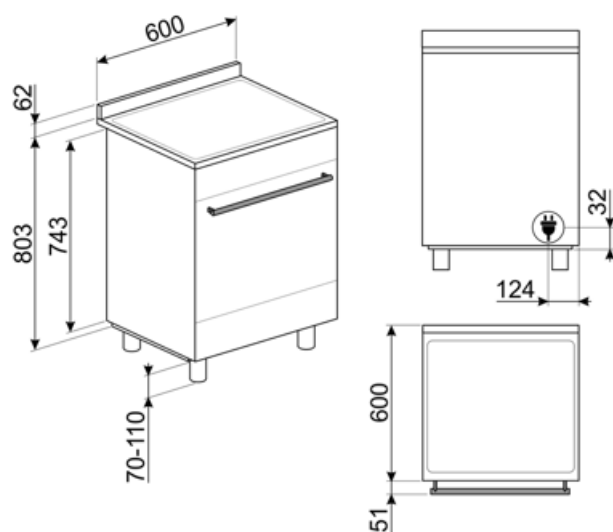
Stojan se zadním a bočním dorazem	2
40 mm hluboký plech	1

Grilovací mřížka	1
Teleskopické vodicí lišty, částečná extrakce	1

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	10400 W
Stávající	46 A
Napětí	220-240 V
Napětí 2 (V)	380-415 V

Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Frekvence	50/60 Hz
Terminal block	5 poles



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.



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt



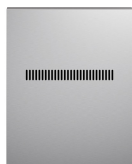
GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



KITC6X

Ochrana proti postříkání zdi, 60 x 75 cm, nerezová ocel, vhodná pro sporáky Master a Sinfonia



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



SFLK1

Dětská pojistka



STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



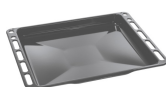
BBQ

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

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GRILLPLATE

Univerzální rošt pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu masa, sýra a zeleniny. Rozměry: 410 x 240 mm.



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň) Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



KITPBX

Nožky pro redukci výšky (850 mm)



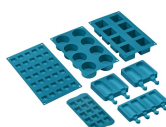
SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny, nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



TPKPLATE

Univerzální deska pro indukční, plynové, sklokeramické a elektrické varné desky. Nepřilnavý povrch je ideální pro přípravu ryb, vajec a zeleniny. Rozměry: 410 X 240 mm.



Symbols glossary

	Automatické sloučení zón pro větší oblast		Posilovač výkonu: možnost umožňující provoz zóny s plným výkonem, pokud je nutné velmi intenzivní vaření.
	Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.		A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
	Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci		Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
	...		Čtyři skla: Počet skel dvířek.
	ECO-logika: možnost umožňuje omezit výkon spotřebiče a dosáhnout skutečnou úsporu energie.		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	Nerezová ocel odolná proti otiskům prstů: Díky nerezové oceli odolné proti otiskům prstů vypadá nerezová ocel jako nová.		Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.
	Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.		Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
	Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
	Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.		Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.

- | | |
|--|---|
|  <p>Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.</p> |  <p>Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.</p> |
|  <p>Obří zóna: Obří zóna nabízí extra prostor a flexibilitu.</p> |  <p>Ochrana proti přehřátí: Bezpečnostní systém, který automaticky vypne varnou desku v případě přehřátí řídicí jednotky.</p> |
|  <p>Indukce: Provoz těchto varných desek je založen na principu elektromagnetické indukce. Teplo vzniká přímo ve spodní části nádobí během jeho kontaktu s varnou deskou.</p> |  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p> |
|  <p>Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p> |  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p> |
|  <p>Automatické otevírání: některé modely mají automatické otevírání dvířek po dokončení cyklu, což je ideální řešení pro kuchyňské jednotky bez rukojeti, protože není nutná žádná rukojeť. Z bezpečnostních důvodů se dvířka automaticky zamykají, když je zařízení používáno, aby nedošlo k jejich neúmyslnému otevření.</p> |  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p> |
|  <p>Indikace zbytkového tepla: Po vypnutí sklokeramické varné desky indikátor zbytkového tepla ukazuje, která z varných zón je stále horká. Když teplota klesne pod 60 °C, indikátor zhasne.</p> |  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.</p> |
|  <p>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p> |  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p> |

Benefit (TT)

Indukční sporák

Indukce nabízí rychlé vaření a přesnou regulaci teploty

Při použití vhodného nádobí se indukce snadno používá a udržuje, je bezpečná a pohotová.

pyrolýza

Snadné čištění trouby díky speciální pyrolytické funkci

Dotykové ovládání

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoho dotyku

Odkládací přihrádka

Více místa díky spodní přihrádce, která je ideální pro uložení příslušenství nebo kuchyňského náčiní

Skutečná konvekce

Nejlepší výkony vaření/pečení zaručuje větrané cirkulační proudění

Více ventilátorů a topných těles zajistí dokonalé aerodynamické proudění tepla, které umožňuje rovnoměrné a rychlejší vaření/pečení uvnitř komory.

Víceúrovňové vaření/pečení

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

Víceúrovňové halogenové osvětlení

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

Odnímatelné vnitřní sklo

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

Tangenciální chlazení

Nový chladicí systém s tangenciálním ventilátorem a prouděním vzduchu od dveří ke splashback stěně

Teleskopická vodítka

Snadné vytahování a bezpečné zasunování plechů do trouby díky teleskopickým vodítkům

BBQ (volitelné příslušenství)

Grilování přímo v troubě s oboustranným grilem (volitelné příslušenství BBQ)

Kámen na pizzu (volitelné příslušenství)

Pečení se žáruvzdorným kamenem pro měkkou a křupavou pizzu a kynuté výrobky (volitelné příslušenství STONE)

Izotermická komora

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

Studené dveře

Při jakékoli funkci je vnější sklo dveří studené, takže nehrozí nebezpečí popálení

Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)

Lehčí a chutnější jídlo díky airfry - košíku na fritování vzduchem (volitelné příslušenství)

Nastavitelná výška

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám

Samostatná turbína

Trouba je vybavena ventilátorem s kruhovým topným tělesem, které umožňuje vaření/pečení s rotujícím ohřevem