

C6IPX9-1

Tűzhely mérete	60x60 cm
Rekeszek száma energiatárolási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégtérfűtés
Tisztító rendszer fő sütő	Pirólitikus
EAN kód	8017709272593
Energetikai osztály	A



Küllem

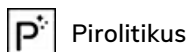
			
Design család	Classica	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Serie	Sinfonia	Vezérlők száma	6
Dizájn	Négyzetes design	Serigraphy colour	Black
Szín	Rozsdamentes acél	Kijelző	Érintés
Felületkezelés	Szatén	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Vezérlőpanel színe	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	Pohártípus	Eclipse
Logó	Assembled st/steel	Fogantyú	Smeg Classic
Logo position	Facia below the oven	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Álló	Igen	Tárolórekesz	Ajtó
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Láb	Ezüst
Vezérlőgombok	Smeg Classic		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	9
Hagyományos sütési funkciók	

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

Tisztítási funkciók



Főzőlap opciók



Reteszelés	Igen	Korlátozott energiafogyasztás W-ban	3000, 4500, 7400 W
Korlátozott energiafogyasztású üzemmód	Igen	MultiZone opció	Igen

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen	4	Minimális edényátmérő kijelzése	Igen
Bal első - Indukciós – szimpla	- 2.10 kW - Booster 2.30 kW - 21.1x19.1 cm	Kiválasztott zóna visszajelző	Igen
Bal hátsó - Indukciós – szimpla	- 1.60 kW - Booster 1.85 kW - 21.0x19.0 cm	Maradék hő visszajelző	Igen
Jobb hátsó - Indukciós – óriás	- 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm		
Jobb első - Indukciós – szimpla	- 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm		
Rásegíteses főzőzónák száma	4		
Rugalmas zónák száma	1		
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen		
Automatikus edényérzékelés	Igen		

Fő sütő műszaki jellemzők



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

Teljes üveg belső ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Levehető belső ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2700 W
		Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W
		Grill típusa	Elektromos

Opciók, fő sütő

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	280 °C

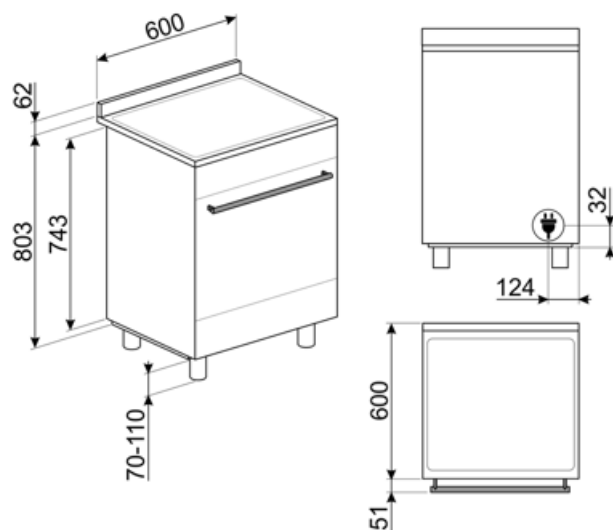
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	2	Grillrács	1
40 mm mély tepsi	1	Teleszkópos vezetősínek, részleges kihúzás	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	10400 W	A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú
Jelenlegi Feszültség	46 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



Compatible 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.



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



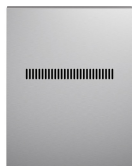
GTP

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



KITC6X

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



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.



SFLK1

Gyerekszár



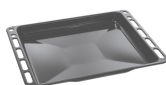
BBQ

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



BN640

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



GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húsok, sajtok 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.



KITPBX

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



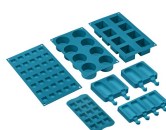
SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



SMOLD

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



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.

Symbols glossary

	Zónák automatikus összevonása nagyobb területté		Teljesítményfokozó: az opció lehetővé teszi, hogy a zóna teljes teljesítményen működjön, ha nagyon intenzív főzésre van szükség.
	Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.		A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
	Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban		Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
	...		Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
	ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.		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 mellett, 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 tepsiben, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: Az ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél mindig úgy néz ki, mint az új.		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 húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



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.



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: 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.



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 mennyiségű ételek esetén.



Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



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.



Óriás zóna: Az óriás zóna extra helyet és rugalmasságot kínál.



Túlmelegedés elleni védelem: A vezérlőegység túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.



Indukciós A főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül a serpenyő alján keletkezik a főzőlappal való érintkezés során.



Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



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.



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.



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.



A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.



Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Benefit (TT)

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 készséges.

pirolízis

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus funkciónak köszönhetően

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

Tárolórekesz

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

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.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

Teleszkópos sín

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

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)

Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

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)

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Egy turbina

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