C6IPXM2

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709330880
Energialuokka	A



Estetiikka

Design	Neliömäinen	**Säätimet**	Smeg Classic
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
Estetiikka	Classic	**Säätimien lukumäärä**	6
Logo	Ruostumaton teräs	**Väripainatus**	Musta
Väri	Ruostumaton teräs	**Näytön tyyppi**	Kosketus
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	**Ovi**	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Matta	**Lasin tyyppi**	Eclypse
Seisova	Kyllä	**Kahva**	Smeg Classic
Sarja	Symphony	**Kahvan väri**	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs	**Säilytystila**	Luukku
Säätimien tyyppi	Hybridi: Nupit + kosketus	**Jalat**	Hopea
Liukukiskot	Punainen		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Eco

Pieni grilli

Suuri grilli

Grilli tuulettimella (suuri)

Tuuletin

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysipuhdistus

Keittotasovaihtoehdot

Toimintoesto	Kyllä	**Minuuttiajastin**	1
Keittoajastin	4	**Kaksoisvyöhykemahdollisuus**	Kyllä

Keittotason tekniset ominaisuudet

Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Joustavien alueiden numero	2	**Automaattinen keittoastian tunnistus**	Kyllä
Booster-teho, vasen silta	3.0 kW	**Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus**	Kyllä
Booster-teho, oikea silta	3.0 kW	**Valitun alueen ilmaisu**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet

Valojen lukumäärä	1	**Irrotettava sisäluukku**	Kyllä
Tuulettimen numero	1	**Luukun lasien määrä**	4
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l		

Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	5
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen tyyppi	Halogeeni
Valoteho	40 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä
Oven avaaminen	Luukku alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	3
Turvatermostaatti	Kyllä
Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	1200 W
Ylävastuksen teho	1000 W
Suuren grillin teho	2700 W
Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Grillin tyyppi	Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	260 °C

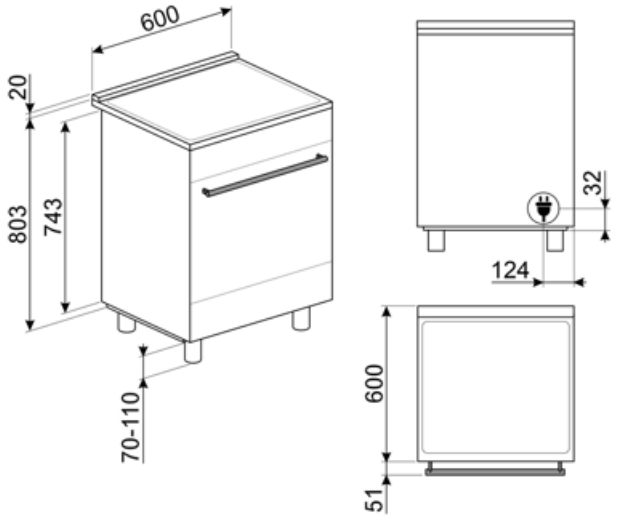
Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2
40mm syvä uunipelti	1
Uuniritilä	1
Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
Paistolämpömittari	1

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	10000 W
Virta	44 A
Jännite	220-240 V
Jännite 2 (V)	380-415 V
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe
Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Taajuus	50/60 Hz
Pääte	5 napaa
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Compatible Accessories



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITP60X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttisille Concerto-liesille



KITPAX

Korkeuden lisäysjalat (950 mm), ruostumatonta terästä, soveltuvat Master-, Sinfonia- ja Concerto-liesille



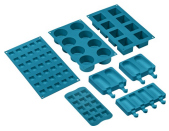
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Lapsilukko



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

Alternative products



C6IPMBM2

Väri: Mattamusta



C6IPWHM2

Väri: Valkoinen

Symbols glossary



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Asennus torniin: Asennus torniin



4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.



Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.

Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

TWIN_ZONE_72dpi

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.

Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.

Ajastin: Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.