

## 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



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

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Pieni grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



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 Kyllä

Booster-teho, vasen silta 3.0 kW

keittoastian tunnistus

Booster-teho, oikea silta 3.0 kW

Keittoastian pienimmän Kyllä

Automaattinen Kyllä

läpimitan osoitus

ylikuumenemisvirrankatkaisu

Valitun alueen ilmaisu 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

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

## Vaihtoehdot, Uuni

<b>Ajastin</b>	Kyllä	<b>Vähimmäislämpötila</b>	50 °C
<b>Äänimerkki kypsennyksen päättyessä</b>	Kyllä	<b>Enimmäislämpötila</b>	260 °C

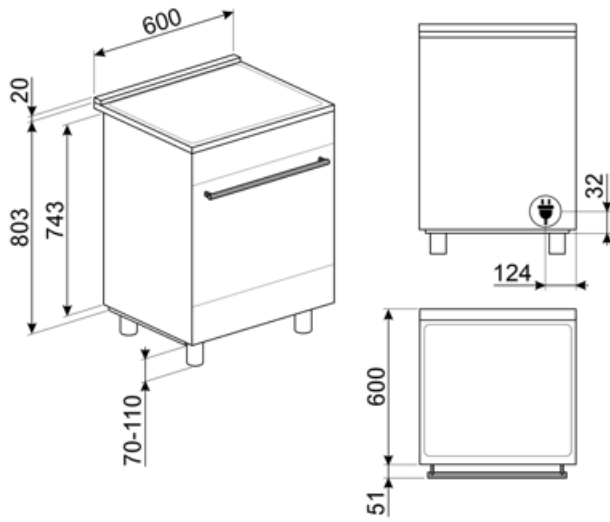
## Pääuunin varusteet



<b>Ritilä, taka- ja sivupysäytys</b>	1	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>20 mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Paistolämpömittari</b>	1

## Sähköliitännät

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



## Not included accessories



**SFLK1**  
Lapsilukko



**BNP608T**  
Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä,  
asetetaan ritilälle



**SCRP**  
Induction and ceramic hobs and  
teppanyaki scraper



**KITP60X9**  
Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta  
terästä, soveltuu pyrolyyttisille  
Concerto-liesille



**BN640**  
Emaloitu pelti, 40mm syvä



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



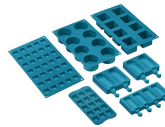
**BN620-1**  
Emaloitu pelti, 20 mm syvä



**STONE**  
Suorakulmainen paistokivi  
lhanteellinen pizzojen paistoon siten,  
että saadaan sama tulos kuin  
perinteisellä puu-uunilla. Voidaan  
käyttää myös leivän, focaccian ja  
muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai  
keksien valmistukseen Mitat P42 x  
K1,8 x S37,5 cm.






















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



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

## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  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
-  Sormenjalkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjalkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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

-  **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 ohjauyksikkö ylikuumentuu.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä 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.**
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähyllä pienille ruoille ja alahyllä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. 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**
-  **DIGI screen** ...

---

## Benefit (TT)

---

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

### Induktiokeittotaso

Induktio tarjoaa nopeaa kypsennystä ja tarkkaa lämpötilan hallintaa

Kun käytetään soveltuvia astioita, induktio on helppo käyttää ja ylläpitää sekä turvallista ja reagoivaa.

### Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

### Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

### Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Pyrolyysi

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyysitoiminnon ansiosta

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalolaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Teleskooppikiskot

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

### Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi



## Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

## AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

## BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

## Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

## Säilytystila

Enemmän tilaa alemman tilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen