C6IPXM2

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	8017709330880
Energiahatékonysági osztály	A



Design

Design	Szögletes formák	**Vezérlőgombok**	Smeg Classica
Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	**Vezérlőelemek színe**	Rozsdamentes acél
		Vezérlőelemek száma	6
Design család	Classica	**Serigraphy colour**	Fekete
Logó	Assembled st/steel	**Kijelző**	DigiScreen
Szín	Rozsdamentes acél	**Ajtó**	2 vízszintes panellel
Logo position	Facia below the oven	**Üveg típusa**	Eclipse
Felületkezelés	Szatén	**Fogantyú**	Smeg Classica
Hátfal-magasítás	Igen	**Fogantyú színe**	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Serie	Sinfonia		
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

Pirolitikus

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 teljesítményee	3,0 kW	**Kiválasztott zóna kijelzése**	Igen
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	**Maradékhő 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

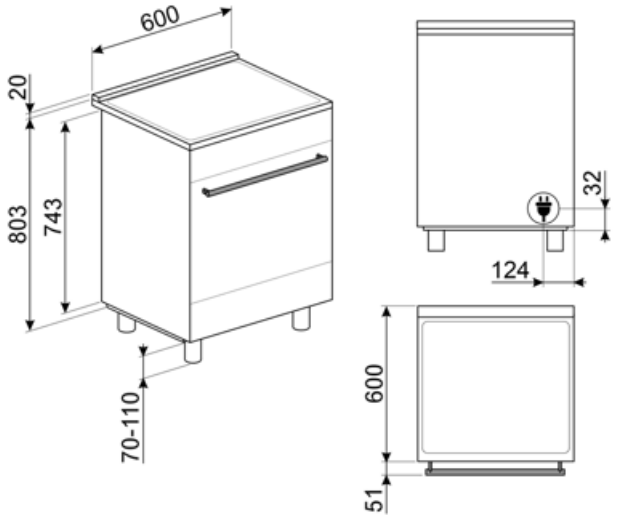
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	2	**Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín**	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 poles
Feszültség 2 (V)	380-415 V	**Csatlakozódugó**	Nem
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú		


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

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.



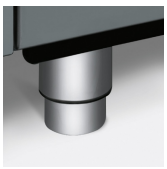
BNP608T

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.



KITPAX

Magasságnövelő lábak, rozsdamentes acél, (950 mm) Master, Sinfonia és Portofino 90 cm-es tűzhelyekhez (914-968 mm); Magasságnövelő lábak (900 mm), rozsdamentes acél, 850 mm magas Concerto tűzhelyekhez (880-935 mm)



SFLK1

Gyerekzár



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. 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.



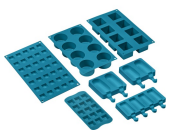
KITP60X9

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



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

Alternative products



C6IPMBM2

Szín: Matt fekete



C6IPWHM2

Szín: Fehér

Symbols glossary



A: Energiahatékonysági osztály



Oszlopba történő beépítés



Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.



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, sültek és sütemények készítéséhez.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



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 szélig, 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.



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.



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.

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 reteszelődik a biztonság 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.

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.

Maradékhő kijelzés: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna forró még. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.

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

TWIN ZONE

4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.