

C6IPXM2

Dimensiune aragaz	60x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709330880
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică

			
Estetică	Classica	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Sinfonia	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Design pătrat	Nr. de controale	6
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Satin	Afișaj	Tactil
Finalizare panou de comandă	Oțel inoxidabil prietenos cu degetele	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Siglă	Assembled st/steel	Tip sticlă	Eclipsă
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Classic
În picioare	Da	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Ușă
Tip de setare de control	Hibrid: Manete + atingere	Picioare	Argint
Culori LED	Roșu		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Turbo	Eco	Grătar mic
Grătar mare	Grătar ventilator (mare)	Partea inferioară asistată de ventilator

Funcții de curățare

Pirolic

Opțiuni plită

Blocare control	Da	Supraveghetor minute	1
Temporizator final de gătit	4	Opțiune punte	Da

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

Față stânga - Inducție – unică - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Spate stânga - Inducție – unică - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Numărul de zone flexibile	2	Detectarea automată a tigăii	Da
Putere de amplificare la stânga Pod	3,0 kW	Indicarea diametrului minim al cuvei	Da
Booster power right Bridge	3,0 kW	Indicator zonă selectată	Da
Oprire automată la supraîncălzire	Da	Indicatorul căldurii reziduale	Da

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Număr ventilator	1		

Volumul net al cavității	70 l	Nr. total de uși de sticlă	4
Volum brut, prima cavitate	79 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	3
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	5	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip lumină	Halogen	Blocarea ușii în timpul pirolizei	Da
Puterea de iluminare	40 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
		Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

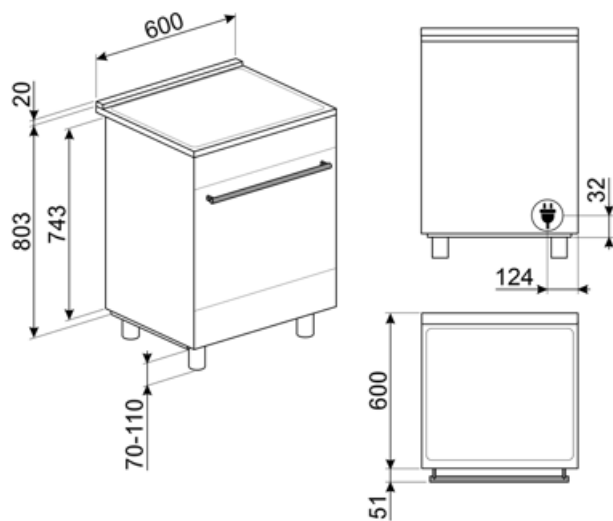
Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Raft cu oprire spate și laterală	2	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă de 40 mm	1	Sondă de carne	1
Plasă grătar	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	10000 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	44 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles



Not included accessories



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



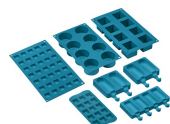
GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



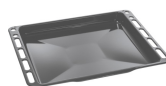
SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITP60X9

Protecție, 90 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Concerto pirolitice



SFLK1

Blocare pentru copii



















STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți
Dimensiuni: L 42 x Î 1,8 x l 37,5 cm.

Symbols glossary (TT)

	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	...		Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Oțel inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărni grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
	ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit		Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.

-  **Jumătate de grătar:** Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.
-  **Turbo:** Căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.
-  **Inducție:** Munca acestor plite se bazează pe principiul inducției electromagnetice. Căldura este generată direct în partea de jos a tigăii în timpul contactului acesteia cu plita.
-  **Geamul interior al ușii:** poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  **Deschidere automată:** unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.
-  **Indicarea căldurii reziduale:** După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.
-  **Șine telescopice:** vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.
-  **TWIN_ZONE_72dpi**
-  **Grătar cu ventilator:** căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  **Protecție la supraîncălzire:** Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.
-  **Toate ușile interioare din sticlă:** Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ:** cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere. Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  **Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.**
-  **Temporizatorul:** Toate plitele ceramice au un cronometru care încheie automat gătitul după un timp prestabilit.
-  **Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.**

Benefit (TT)

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Plită de gătit cu inducție

Inducția oferă un gătit rapid și un control precis al temperaturii

Dacă se folosesc vase de gătit adecvate, plita cu inducție este ușor de folosit și de întreținut, este sigură și fiabilă.

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Piroliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită funcției pirolitice speciale

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

Compartiment de stocare

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie