

C6IPXM2

Veľkosť sporáka	60x60 cm
Počet vnútorných priestorov s energetickým štítkom	1
Zdroj tepla vnútorný priestor	ELEKTRINA
Typ varnej dosky	Indukcia
Typ hlavnej rúry	Vyhrievanie s vetraním
Čistiaci systém hlavnej rúry	Pyrolytický
Kód EAN	8017709330880
Trieda energetickej účinnosti	A



Estetica

			
Dizajn	Štvorcový dizajn	Regulačné kolieska	Smeg Classica
Povrchová úprava ovládacieho panela	Nehrdzavejúca oceľ bezpečná na dotyk	Farba ovládačov	Nehrdzavejúca oceľ
Estetica	Classica	Počet ovládačov	6
Logo	Assembled st/steel	Serigraphy colour	Black
Farba	Nehrdzavejúca oceľ	Displej	Dotykový
Logo position	Facia below the oven	Dvierka	S 2 vodorovnými lištami
Povrchová úprava	Saténový	Typ skla	Zatmenie
Sokel	Áno	Rukoväť	Smeg Classica
Série	Sinfonia	Farba rukováti	Leštená nehrdzavejúca oceľ
Farba varnej dosky	Nehrdzavejúca oceľ	Skladovacia priehradka	Dvierka
Typ nastavenia ovládačov varnej dosky	Hybridný: Regulačné kolieska + dotykový	Nožičky	Strieborná
Farby kontroliek LED na varnej doske	Červená		

Programy/funkcie

Počet funkcií varenia	9
-----------------------	---

Funkcie tradičného varenia

 Statická	 S ventilátorom	 Kruhové výhrevné teleso
 Turbo	 Eco	 Malý gril
 Veľký gril	 Gril s ventilátorom (veľký)	 Spodok s ventilátorom

Funkcie čistenia

 Pyrolytický
--

Možnosti varnej dosky



Uzamknutie ovládačov	Áno	Kuchynský časovač	1
Koniec kuchynského časovača	4	Možnosť premostenia	Áno

Technické údaje varnej dosky



Celkový počet varných zón 4

Predný vľavo - Indukcia – jednoduchý - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Zadný ľavý - Indukcia – jednoduchý - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Zadný pravý - Indukcia – jednoduchý - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Predný vpravo - Indukcia – jednoduchý - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Počet flexibilných zón	2	Automatická detekcia varnej nádoby	Áno
Booster výkon ľavého mosta	3.0 kW	Označenie minimálneho priemeru panvice	Áno
Booster výkon pravého mosta	3.0 kW	Indikátor zvolenej zóny	Áno
Automatické vypnutie pri prehriatí	Áno	Indikátor zvyškového tepla	Áno

Technické údaje hlavnej rúry



Počet svetiel	1	Vyberateľné vnútorné dvierka	Áno
Číslo ventilátora	1	Celkový počet skiel	4
Čistý objem vnútorného priestoru	70 l	Počet termoreflexných skiel dvierok	3
Hrubý objem, 1. vnútorný priestor	79 l	Bezpečnostný termostat	Áno
Materiál vnútorného priestoru	Smalt Ever Clean		
Počet políc	5		

Typ políc	Kovové regály	Vyhrievanie je pozastavené, keď sú otvorené dvierka	Áno
Typ osvetlenia	Halogén	Chladiaci systém	Tangenciálny
Svetelný výkon	40 W	Uzamknutie dvierok počas pyrolýzy	Áno
Nastavenie času varenia	Štart a stop	Rozmery užitočného vnútorného priestoru (VxŠxH)	360X460X425 mm
Svetlo, keď sú otvorené dvierka rúry	Áno	Ovládanie teploty	Elektromechanický
Otváranie dvierok	Klapka dole	Spodné výhrevné teleso výkon	1200 W
Vyberateľné dvierka	Áno	Vrchné výhrevné teleso – výkon	1000 W
Plne presklené vnútorné dvierka	Áno	Veľký gril – výkon	2700 W
		Kruhové výhrevné teleso – výkon	2000 W
		Typ grilu	Elektrický

Možnosti hlavnej rúry

Časovač	Áno	Minimálna teplota	50 °C
Koniec akustického alarmu pri varení	Áno	Maximálna teplota	260 °C

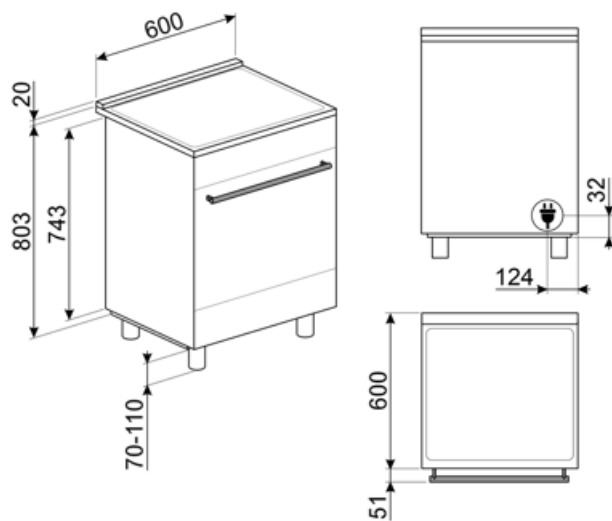
Vrátane príslušenstva pre hlavnú rúru a varnú dosku



Regál so spätnou a bočnou záložkou	2	Výsuvné vodiace koľajnice, čiastočné vysunutie	1
Plech s hĺbkou 40 mm	1	Sonda na mäso	1
Mriežka grilu	1		

Elektrické pripojenie

Hodnotenie elektrického pripojenia	10000 W	Typ nainštalovaného elektrického kábla	Áno, jednofázový
Prúd	44 A	Možnosti prídavných pripojení	Áno, dvoj- a trojfázový
Napätie	220-240 V	Frekvencia	50/60 Hz
Napätie 2 (V)	380-415 V	Svorkovnica	5 poles



Compatible Accessories



BN620-1

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 20 mm. Ideálny na chutné a sladké pečenie každého druhu.



BNP608T

Plech s teflónovým povrchom, hĺbka 8 mm, umiestňuje sa na mriežku



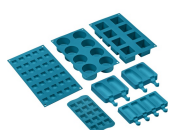
GTT

Úplne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



SCRIP

Škrabka na varné dosky nezanechávajúca škrabance – vhodná pre indukčné a keramické varné dosky



SMOLD

Súprava 7 silikónových formičiek na zmrzlinu, nanuky, pralinky, ľadové kocky, alebo na porciovanie jedla. Použiteľné od -60 °C do +230 °C



BN640

Smaltovaný plech vhodný pre rúry 45 cm a 60 cm. Hĺbka 540 mm. Ideálny na varenie a pečenie mäsa a rýb v omáčke. Tiež vhodný na experimentovanie s ľahšími a chrumkavými jedlami



GTP

Čiastočne vyberateľné výsuvné vodiace lišty (1 úroveň) vhodné pre tradičné rúry. Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, zaručujú stabilitu a umožňujú hladké vyberanie plechov.



KITP60X9

Zástena, nehrdzavejúca oceľ, vhodná pre sporáky Concerto 60x60 cm s pyrolytickou a multifunkčnou rúrou



SFLK1

Detská poistka



STONE

Obdĺžnikový žiaruvzdorný kameň ideálny na pečenie pizze s rovnakým výsledkom ako v klasickej peci na drevo. Dá sa používať aj na pečenie chleba, focacce a ďalších receptov, ako sú koláče, tortové korpusy alebo sušienky. Rozmery: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.

Alternative products



C6IPMBM2

Farba: Matná čierna



C6IPWHM2

Farba: Biela

Symbols glossary

	Detská poistka: niektoré modely sú vybavené zariadením na zablokovanie programu/cyklu, aby sa nedal nechtiac zmeniť.		A: Výkonnosť sušenia výrobku, zameraná od A+++ po D/G v závislosti od radu výrobkov
	Stĺpová inštalácia: Stĺpová inštalácia		Systém chladenia vzduchu: na zaručenie bezpečných povrchových teplôt.
	4,3-palcový displej s technológiou LED, v kombinácii s regulačnými kolieskami + 3 dotykovými tlačidlami		Štvorité glazované dvierka: Počet glazovaných dvierok.
	Smalt Ever Clean: Smalt Ever Clean sa nanáša elektrostaticky do všetkých rohov a okrajov, aby sa predišlo praskaniu v čase. Vďaka špeciálnemu pyrolytickému smaltu, odolnému voči kyselinám, príjemne svetlému a nízko poréznemu, sa dosahuje lepšie čistenie stien rúry. Zohrieva sa na 850 °C a pomaly polymerizuje vedecky stanovenou rýchlosťou, aby sa zaručila rovnomerná hĺbka a sila smalt Ever Clean predstavuje bezchybnú povrchovú vrstvu tak vo vnútornom priestore rúry, ako aj na plechoch, vďaka čomu sa povrchy rúry dlhodobo veľmi ľahko udržiavajú, keďže to znižuje lepenie tuku počas pečenia		Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov: Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov vyzerá stále ako nová.
	Základňa s ventilátorom: kombinácia ventilátora a spodného výhrevného telesa umožňuje rýchlejšie dokončiť prípravu jedla, ktoré je už uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri. Systém odporúčame na dokončenie prípravy jedla, ktoré je už dobre uvarené na povrchu, ale ešte nie vo vnútri, preto si vyžaduje o trochu vyššie teplo. Ideálny pre všetky druhy potravín.		S ventilátorom: Intenzívne a rovnomerné tradičné varenie, vhodné aj pre zložité recepty. Ventilátor je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zdola aj zhora. Varenie s vetraním zaručuje rýchlejší a rovnomernejší výsledok, pričom jedlo je zvonka voňavé a zvnútra šťavnaté. Ideálne pre zapekané cestoviny, sušienky, pečené mäso a torty.
	Statické: Tradičné varenie vhodné na prípravu pokrmov po jednom. Ventilátor nie je aktivovaný a teplo prichádza súčasne zvrchu aj zospodu. Statické varenie je pomalšie a chutnejšie, ideálne na dobre uvarené a suché jedla, aj vo vnútri. Ideálne na pečenie všetkých druhov mäsa, masného mäsa, chleba, plnených koláčov.		Kruhové výhrevné teleso: ideálna funkcia na chutnejšiu prípravu všetkých druhov pokrmov. Teplo prichádza zo zadnej časti rúry a rýchlo a rovnomerne sa rozvádza Ventilátor je aktivovaný. Tiež sa dobre hodí na varenie na viacerých úrovniach bez miešania vôní a chutí.
	ECO: varenie s nízkou spotrebou energie: táto funkcia je obzvlášť vhodná na varenie na jednej polici s nízkou spotrebou energie. Odporúča sa pre všetky druhy potravín okrem tých, pri varení ktorých vzniká veľa vlhkosti (napr. zelenina). V záujme dosiahnutia čo najvyššej úspory energie a zníženého času odporúčame, aby ste potraviny vkladali do rúry bez predohrevu varného priestoru		Gril: Veľmi intenzívne teplo vychádzajúce iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor nie je aktivovaný. Poskytuje vynikajúce výsledky pri grilovaní a zapekaní. Používa sa na konci varenia, jedlo je rovnomerne upečené dozlatista.

- | | |
|---|---|
|  <p>Polovičný gril: Na rýchle varenie a pečenie potravín dozlatista. Najlepšie výsledky sa dosiahnu, keď sa vrchná polica používa na malé kusy a spodná na veľké, napr. kotlety alebo klobásy. Na polovičnom grile sa teplo generuje iba v strede výhrevného telesa, takže je ideálny pre menšie množstvá.</p> |  <p>Gril s ventilátorom: veľmi intenzívne teplo vychádza iba sponad dvojitého výhrevného telesa. Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje optimálne grilovanie hrubého mäsa. Ideálny pre veľké kusy mäsa.</p> |
|  <p>Turbo: teplo prichádza z 3 strán: zvrchu, zospodu a zo zadnej časti rúry Ventilátor je aktivovaný. Umožňuje rýchle varenie, aj na viacerých policiach naraz bez miešania vôní. Ideálny pre veľké množstvá potravín, ktoré si vyžadujú intenzívne varenie.</p> |  <p>Ochrana pred prehriatím: Bezpečnostný systém, ktorý automaticky vypne varnú dosku v prípade prehriatia radiacej jednotky.</p> |
|  <p>Indukcia: Činnosť týchto varných dosiek je založená na princípe elektromagnetickej indukcie. Teplo sa vytvára priamo na dne varnej nádoby pri jej kontakte s varnou doskou.</p> |  <p>Plne presklené vnútorné dvierka: Plne presklené vnútorné dvierka, rovný povrch, ktorý sa ľahko čistí.</p> |
|  <p>Sklo vnútorných dvierok: dá sa pri čistení vybrať niekoľkými rýchlymi pohybmi.</p> |  <p>Bočné svetlá: Dve bočné svetlá oproti sebe výrazne zvyšujú viditeľnosť v rúre.</p> |
|  <p>Automatické otvorenie: na niektorých modeloch sa automaticky otvoria dvierka po skončení cyklu, čo je dokonalé riešenie pre kuchynské jednotky bez rukovätí, pretože nie je potrebná žiadna rukoväť. Z bezpečnostných dôvodov sa dvierka automaticky uzamknú, keď je zariadenie v chode, aby nedošlo k ich náhodnému otvoreniu.</p> |  <p>PYROLYZA – FUNKCIA AUTOMATICKÉHO ČISTENIA: rúra sa vyhreje na teplotu blížiacu sa 500 °C, pričom sa tuky a zvyšky potravín spália na jemný popol, ktorý sa dá ľahko utrieť vlhkou utierkou. Pri takej vysokej teplote sa dvierka automaticky bezpečnostne uzatvoria, zatiaľ čo teplota dvierok ostáva pod kontrolou, takže je bezpečné dotknúť sa ich Používateľom nastaviteľná funkcia v závislosti od úrovne nečistoty v rúre.</p> |
|  <p>Signalizácia zvyškového tepla: Po vypnutí sklokeramickej varnej dosky indikátory zvyškového tepla ukazujú, ktoré varné zóny sú stále horúce. Keď teplota klesne pod 60 °C, indikátor sa vypne.</p> |  <p>Vnútorný priestor rúry má 5 rôznych úrovní varenia.</p> |
|  <p>Výsuvné koľajnice: umožňujú vysunúť a skontrolovať pripravované jedlo bez toho, aby ste ho museli vybrať z rúry.</p> |  <p>Časovač: Všetky sklokeramicke varné dosky majú časovač, ktorý automaticky ukončí varenie po uplynutí nastaveného času.</p> |
|  <p>TWIN_ZONE_72dpi</p> |  <p>Kapacita určuje využiteľný objem vo vnútornom priestore rúry v litroch.</p> |