

C6IPXT2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709330934
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik












Design	Standard	Glider	Rød
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Æstetik	Classic	Betjening farve	Rustfrit stål
Logo	Silketryk	Ant. knapper	6
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Display	Touch
Finish	Blank	Låge	Helglas
Liste	Ja	Glastype	Sort
Serie	Concerto	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Touchkontrol	Fødder	Sort

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	9
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco	 Lille grill
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

 Pyrolytisk

Kogepladevalg



Betjeningslås	Ja	Begrænset strømforbrugstilstand	Ja
Timer for slut på tilberedning	4	Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Minutur	1	Mulighed for tvillingzone	Ja

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Samlet antal boosterzoner	4	Panderegistrering	Ja
Antal fleksible zoner	2	Visning af mindste pandediameter	Ja
Booster power venstre bro	3,0 kW	Visning af valgt zone	Ja
Booster power højre bro	3,0 kW	Restvarmeindikator	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja		

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	4
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	3
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Antal hylder	5	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Låge låst under pyrolyse	Ja
Type af lamper	Halogen	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Lys effekt	40 W	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Tidsindstilling	Start og stop	Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2700 W
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



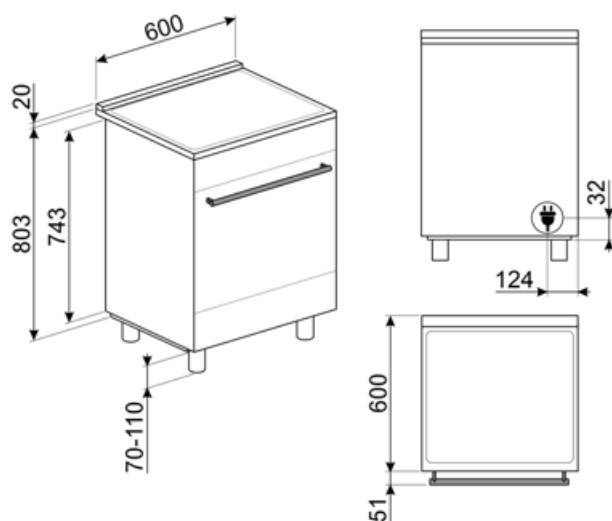
Rist med bag- og sidestop	2	Gitterindsats	1
40mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist udtræk	1

Elektrisk tilslutning

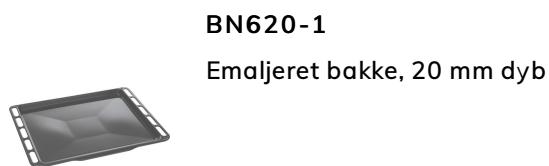
Elektrisk klassificering	10000 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	44 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej

Type elektrisk kabel
installeret

Ja, enkeltfaset



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



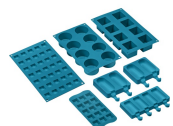
GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



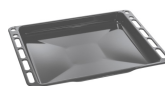
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring



STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.















Alternative products





















C6IPBLT2

Farve: Sort

Symbols glossary

 <p>P Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.</p>	 <p>Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>
 <p>A A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.</p>
 <p>ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>
 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>	 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>

- | | |
|--|---|
|  <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p> |  <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p> |
|  <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p> |  <p>Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.</p> |
|  <p>Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.</p> |  <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p> |
|  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p> |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |
|  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.</p> |  <p>PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.</p> |
|  <p>Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.</p> |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |
|  <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p> |  <p>Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.</p> |
|  <p>TWIN_ZONE_72dpi</p> |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |
|  <p>4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster</p> |  <p>Trykknapper</p> |