

## C6IPXT2

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709330934
Energialuokka	A



## Estetiikka



<b>Design</b>	Stantardi	<b>Liukukiskot</b>	Punainen
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Metalliemalointi	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Estetiikka</b>	Classic	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Logo</b>	Silkkipainettu	<b>Säätimien lukumäärä</b>	6
<b>Väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Väripainatus</b>	Musta
<b>Logon sijainti</b>	Uunin alapuolinen paneeli	<b>Näytön tyyppi</b>	Kosketus
<b>Pinnan viimeistely</b>	Kiiltävä	<b>Ovi</b>	Kokolasi
<b>Seisova</b>	Kyllä	<b>Lasin tyyppi</b>	Musta
<b>Sarja</b>	Concerto	<b>Kahva</b>	Smeg Classic
<b>Tason väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Kahvan väri</b>	Harjattua ruostumatonta terästä
<b>Säätimien tyyppi</b>	Kosketusohjaus	<b>Jalat</b>	Musta

## Ohjelmat/toiminnot

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

## Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +



Eco



Pieni grilli

alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletin

## Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus

## Keittotasovaihtoehdot



<b>Toimintoesto</b>	Kyllä	<b>Virransäästötila</b>	Kyllä
<b>Keittoajastin</b>	4	<b>Rajoitetun energiankulutuksen tila</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Minuuttiajastin</b>	1	<b>Kaksoisvyöhykemahdollisuus</b>	Kyllä

## Keittotason tekniset ominaisuudet



<b>Keittoalueita yhteensä</b>	4	<b>Automaattinen keittoastian tunnistus</b>	Kyllä
Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm		<b>Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus</b>	Kyllä
Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm		<b>Valitun alueen ilmaisu</b>	Kyllä
Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm		<b>Jälkilämmön ilmaisin</b>	Kyllä
Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm			
<b>Keittoalueet, joissa boosteri lkm</b>	4		
<b>Joustavien alueiden numero</b>	2		
<b>Booster-teho, vasen silta</b>	3,0 kW		
<b>Booster-teho, oikea silta</b>	3,0 kW		
<b>Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu</b>	Kyllä		

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä
<b>Tuulettimen numero</b>	1	<b>Luukun lasien määrä</b>	4
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	70 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	3
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	79 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Vastukset sammutetaan, kun luukku avataan</b>	Kyllä
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentiaalinen
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metallitelineet	<b>Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi</b>	Kyllä
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	360X460X425 mm
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen
<b>Aika-asetus</b>	Aloitus ja pysäytys	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W
<b>Valaistus luukun ollessa auki</b>	Kyllä	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W
<b>Oven avaaminen</b>	Luukku alhaalla	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2000 W
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä	<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>	2	<b>Uuniritilä</b>	1
<b>40mm syvä uunipelti</b>	1	<b>Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä</b>	1

## Sähköliitännä

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



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### GTT

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



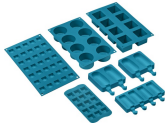
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

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



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



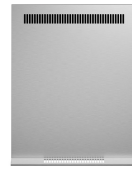
### GTP

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



### KITP60X9

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



### SFLK1

Lapsilukko



### 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.



---

## Alternative products














---





















C6IPBLT2

Väri: Musta

## Symbols glossary

-  Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Kosketustoiminnot
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  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
-  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.
-  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.
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäädytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  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.
-  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 ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  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.
-  **Ylikuumentumissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjauksyksikkö ylikuumentuu.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälit:** Kaksi vastakkaista sivuvälit lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO:** uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, 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 ilmais:** Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmais 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**
-  **4,3 tuuman näyttö,** jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä