# C6IPXT2

| | |
|---|---|
| **Categorie fornuis** | 60x60 cm |
| **Aantal ovens met energielabel** | 1 |
| **Cavity heat source** | Elektrisch |
| **Type kookplaat** | Inductie |
| **Type primaire oven** | Thermogeventileerd |
| **Reinigingssysteem primaire oven** | Pyrolyse |
| **EAN-code** | 8017709330934 |
| **Energie-efficiëntieklasse** | A |



## Design

DIGI touch DIGI screen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Standaard | **Slider** | Rood |
| **Afwerking bedieningspaneel** | Gekleurd plaatstaal | **Bedieningsknoppen** | Smeg Classici |
| | | **Kleur knoppen** | Roestvrij staal |
| **Esthetiek** | Classici | **Aantal bedieningsknoppen** | 6 |
| **Logo** | Geëtst | | |
| **Kleur** | Roestvrij staal | **Kleur serigrafie** | Zwart |
| **Positie logo** | Strook onder de oven | **Display** | DigiScreen |
| **Afwerking** | Glanzend | **Deur** | Geheel glas |
| **Upstand** | Ja | **Type glas** | Zwart |
| **Series** | Concerto | **Handgreep** | Smeg Classici |
| **Kleur kookplaat** | Roestvrij staal | **Kleur handgreep** | Geborsteld roestvrijstaal |
| **Type bediening** | Touch control | **Pootjes** | Zwart |

## Programma's / functies

**Aantal kookfuncties** 9

**Traditionele kookfuncties**

| | | |
|---|---|---|
| Statisch | Geventileerd | Circulaire |
| Turbo | ECO | Kleine grill |
| Grote vlak-grill | Fan grill (large) | Fan assisted base |

**Schoonmaak functie**

Pyrolytic

## Opties kookplaat

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Kinderbeveiliging** | Ja | **ECO-Logic optie** | Ja |
| **Automatische uitschakeling** | 4 | **ECO-Logic optie - stappen** | 1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W |
| **Timer** | 1 | **TwinZone optie** | Ja |

## Technische specificaties kookplaat

**Totaal aantal kookzones** 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal kookzones met booster** | 4 | **Automatische aanpassing panafmeting** | Ja |
| **Number of Flexible zones** | 2 | **Indicator minimaal te gebruiken diameter** | Ja |
| **Boosterkracht linker brug** | 3,0 kW | **Indicator geselecteerde zone** | Ja |
| **Boosterkracht rechter brug** | 3,0 kW | **Restwarmte indicator** | Ja |
| **Automatische stop bij oververhitting** | Ja | | |

## Technische specificaties primaire oven

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aantal lampen** | 1 | **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja |
| **Aantal ventilatoren** | 1 | **Aantal ruiten ovendeur** | 4 |
| **Netto inhoud** | 70 l | **Aantal thermo-reflecterende ruiten** | 3 |
| **Bruto inhoud 1e oven** | 79 l | **Veiligheidsthermostaat** | Ja |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille | **Automatische uitschakeling verhittingselementen bij openen deur** | Ja |
| **Aantal kookniveaus** | 5 | **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Type ovenrekken** | Metalen zijsteunen | **Deurblokkering tijdens pyrolyse** | Ja |
| **Soort verlichting** | Halogeen | | |
| **Vermogen lamp** | 40 W | | |
| **Instelling kooktijd** | Start en stop | | |
| **Automatische inschakeling verlichting bij openen deur** | Ja | | |
| **Deur openen** | naar beneden | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Uitneembare ovendeur** | Ja | **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 360X460X425 mm |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja | | |
| | | **Temperatuurregeling** | Elektro-mechanisch |
| | | **Onderwarmte - vermogen** | 1200 W |
| | | **Bovenwarmte - vermogen** | 1000 W |
| | | **Grote vlakgrill - vermogen** | 2700 W |
| | | **Circulatie - vermogen** | 2000 W |
| | | **Type grill** | Elektrisch |

## Opties primaire oven

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Timer** | Ja | **Minimum temperatuur** | 50 °C |
| **Akoestisch signaal einde kooktijd** | Ja | **Maximum temperatuur** | 260 °C |

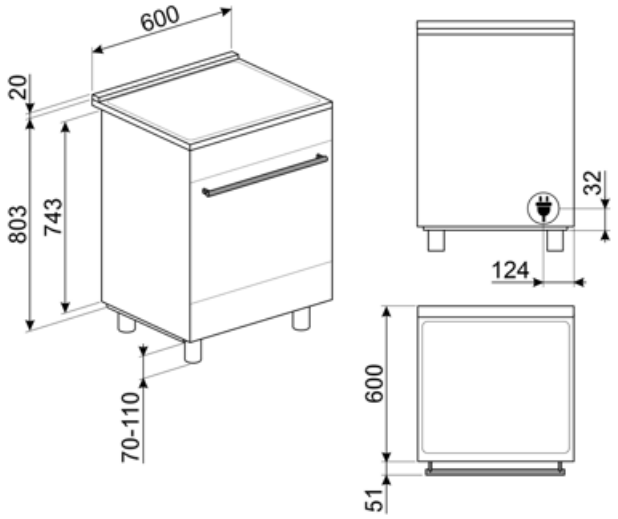
## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rek met achter- en zijstop** | 2 | **Inzetrooster** | 1 |
| **Bakplaat (40 mm)** | 1 | **Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar** | 1 |

## Elektrische aansluiting

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aansluitwaarde** | 10000 W | **Type stroomkabel** | Double and Three Phase |
| **Stroom** | 44 A | **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Spanning** | 220-240 V | **Aansluitkast** | 5 polig |
| **Spanning 2 (V)** | 380-415 V | **Stekker** | Nee |


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

## Compatibele Accessoires

**BN620-1**

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



**BN640**

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



**BNP608T**

Teflon-coated tray, 8 mm depth, to be placed on the grid



**GTP**

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



**GTT**

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



**KITH95**

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



**KITP60X9**

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



**SCRP**

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



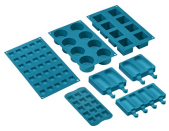
**SFLK1**

Kinderslot



**SMOLD**

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



## Alternative products



**C6IPBLT2**

**Kleur:** Zwart

## Symbols glossary



Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).




ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



Viervoudige beglazing: aantal glazen deuren.



Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly. The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden

Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.

Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven. The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.




Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

verlichting

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

Wanneer voor deze functie gekozen wordt, zal de binnenzijde van de oven zorgvuldig gereinigd worden bij een temperatuur van 500 graden Celsius. Dit programma zal minimaal 1 uur en 30 minuten duren. Bij een ernstig vervuilde oven is het mogelijk deze programmaduur per minuut aan te passen tot maximaal 3 uur. Zo kan voor iedere vervuiling een aangepast programma ingesteld worden. Tijdens de pyrolyse cyclus kan de ovendeur door het automatische vergrendelingsysteem niet meer geopend worden, wat absolute zekerheid garandeert.

Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.




The oven cavity has 5 different cooking levels.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.

TWIN_ZONE_72dpi




The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.




4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys




Touch control