C6IPXT2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709330934
Energiklass	A



Estetisk linje

DIGI touch DIGI screen

Design	Standard
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål
Estetik	Classic
Logotyp	Med screentryck
Färg	Rostfritt stål
Position logga	Panel under ugnen
Finish	Högblank
Bakkantslist	Ja
Serie	Concerto
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål
Typ av kontroller	Touchkontroll

Slidekontroll	Röd
Kontrollvred	Smeg Classic
Färg på vred	Rostfritt stål
Antal vred	6
Färg screentryck	Svart
Typ av display	Touch
Lucka	Helglas
Typ av ugnsglas	Svart
Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Stödfötter	Svart

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Fläktassisterad
- Varmluft
- Snabb
- Eco
- Liten grill
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

Pyrolys

Alternativ för häll

Funktionsspärr	Ja	**Alternativ för effektbegränsare**	Ja
Timer	4	**Effektbegränsningsläge - Steg**	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Timer	1	**Dubbelzon**	Ja

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Vänster bak - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Höger bak - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm
Höger fram - Induktion-enkel - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Antal extra snabba kokzoner	4	**Kokkärlsavkänning**	Ja
Antal flexibla zoner	2	**Markering för minsta storlek av kokkärl**	Ja
Booster-effekt på vänster bro	3,0 kW	**Indikator för vald zon**	Ja
Booster effekt på höger bro	3,0 kW	**Indikationslampa restvärme**	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja		

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1	**Avtagbar innerlucka**	Ja
Antal fläktar	1	**Antal glas i ugnsluckan**	4
Nettovolym 1:a ugn	70 l	**Antal värmereflekterande glas i lucka**	3
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan**	Ja
Antal hyllplan	5	**Kylsystem**	Tangentialt
Typ av hyllplan	Metallstegar	**Luckan är låst under pyrolytisk rengöring**	Ja
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	360X460X425 mm
Effekt lampa	40 W		
Programmering av tillagningstid	Start/stopp		
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja		
Luckhängning	Underhängd		

Avgtagbar lucka	Ja	**Inställning av temperatur**	Elektromekaniskt
Innerlucka i helglas	Ja	**Effekt undervärme**	1200 W
		Effekt övervärme	1000 W
		Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
		Effekt varmluftselement	2 000 W
		Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	**Min temperatur**	50 °C
Koktidslarm	Ja	**Max temperatur**	260 °C

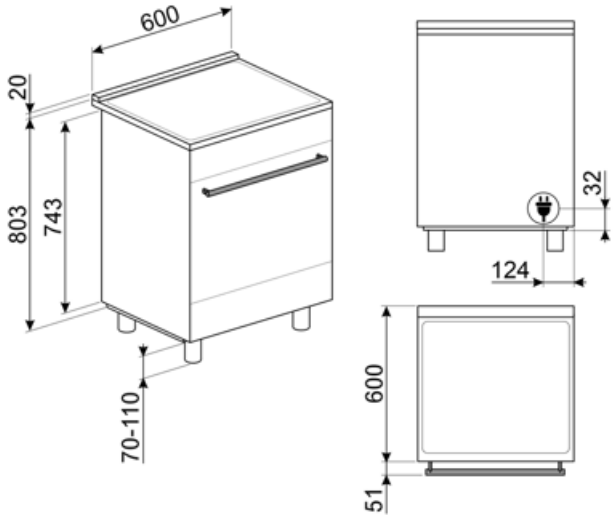
Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	2	**Ugnsgaller**	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	**Delvis utdragbara teleskopskenor**	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10000 W	**Typ av sladd**	Ja, 2- och 3-fas
Ström	44 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	**Typ av kopplingsplint**	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V	**Typ av kontakt**	Nej


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

Kompatibela Tillbehör



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



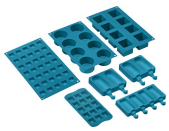
KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Alternative products



C6IPBLT2

Färg: Svart

Symbols glossary



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.



Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.



Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.



Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.



Installation i stapel



4 lager glas i ugnsluckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning



Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.



Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.

Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.

Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.

Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.

Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.

Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.

Dubbelzon

4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar

Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.

Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.

Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.

Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.

Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.

Timer: Alla keramiska hällar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid.

Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Pekkontroll