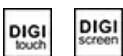


C6IPXT2

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



Estetisk linje



Estetik	Classic	Slidekontroll	Röd
Serie	Concerto	Kontrollvred	Smeg Classic
Design	Standard	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	6
Finish	Högblank	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål	Typ av display	Touch
kontrollpanel		Lucka	Helglas
Logotyp	Med screentryck	Typ av ugnsglas	Svart
Position logga	Panel under ugnen	Ugnshandtag	Smeg Classic
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Stödfötter	Svart
Typ av kontroller	Touchkontroll		

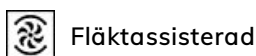
Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 9

Traditionella tillagningsfunktioner



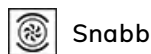
Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



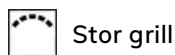
Snabb



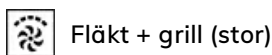
Eco



Liten grill



Stor grill

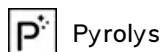


Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



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

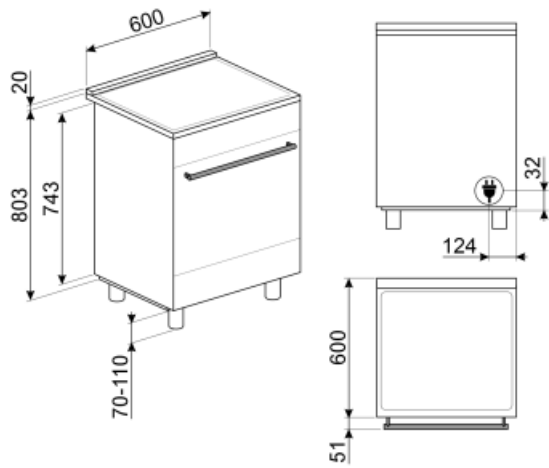
Standardtillbehör - huvudugn och häll



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

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10000 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	44 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Tillbehör ingår ej



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



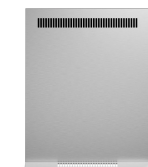
BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup.
Placeras på ugnsgaller.



SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



KITP60X9

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



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



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.



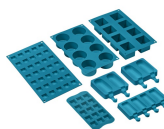
STONE

Rektangulär eldfast sten som är
idealisk för pizzabakning och ger
samma resultat som vedeldade
ugnar. Kan även användas för
brödbak, foccaccia och andra recept
som pajer, mördegspajer eller kakor.
Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



GTT

















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



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.
	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		4 lager glas i ugnsluckan
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläkthfunktion: 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.		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
	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.		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.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.
	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.		Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biflar, 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 mittedel) 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. |  | Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken. |
|  | Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan. |  | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren. |
|  | Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring. |  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |
|  | 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. |  | Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen. |
|  | Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezoner som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn. |  | Ugnsutrymmet har 5 olika matlagingsnivåer. |
|  | Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen. |  | Timer: Alla keramiska hällar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid. |
|  | Dubbelzon |  | Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter. |
|  | ... |  | Pekkontroll |

Benefit (TT)

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Induktionsspis

Induktion ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Tack vare användning av lämpliga kokkärl är induktion enkelt att använda och upprätthålla, säkert och responsivt.

Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Pyrolyys

Enkel ugnrensning tack vare en speciell pyrolytisk funktion

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)