

C6IPBLT2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetsens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709332587
Energiklass	A



Estetisk linje



Design	Standard	Kontrollvred	Smeg Classic
Estetik	Classic	Färg på vred	Rostfritt stål
Logotyp	Med screentryck	Antal vred	2
Färg	Svart	Färg screentryck	Silver
Position logga	Panel under ugnen	Typ av display	Touch
Finish	Högblank	Lucka	Helglas
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Eclipse
Serie	Concerto	Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Typ av kontroller	Touchkontroll	Stödfötter	Svart
Slidekontroll	Röd		

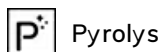
Program/funktioner

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	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Antal flexibla zoner	2	Indikator för vald zon	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja
Kokkärlsavkänning	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	3
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	värmereflekterande glas i lucka	
Material ugn	Ever Clean emalj	Säkerhetstermostat	Ja
Antal hyllplan	5	Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Kylsystem	Tangentialt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Luckan är låst under pyrolytisk rengöring	Ja
Effekt lampa	40 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt undervärme	1200 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt övervärme	1000 W
Avtagbar lucka	Ja		
Innerlucka i helglas	Ja		

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

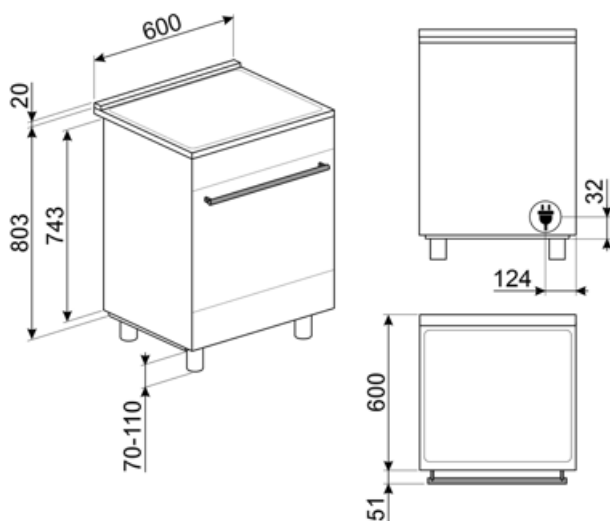
Standardtillbehör - huvudugn och häll



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



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY



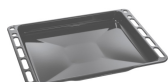
Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.

BBQ



Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.

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.

GRILLPLATE



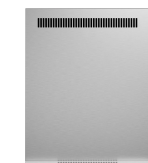
Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.

GTT



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

KITP60X9



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

PALPZ



Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.

AIRFRY2



Luftfritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.

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



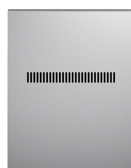
Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.

GTP



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

KITC6X



Stängskydd 60x75cm för Classicspisar

KITPBX



Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar

SCRP

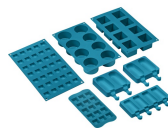


Hällskrapa för keramiska hållar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



SMOLD

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



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.



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.

Alternative products



C6IPXT2

Färg: Rostfritt stål

Symbols glossary

	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.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytttemperatur.		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, 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.		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 matlagningsnivåer.
	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