C6IMBLT2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Ventileret
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709345952
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

DIGI touch DIGI screen

Design	Standard	**Betjeningsknapper**	Smeg Classic
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	**Betjening farve**	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	**Ant. knapper**	2
Logo	Præget	**Farve silketryk**	Sort
Farve	Sort	**Display**	Touch
Logoposition	Panel under ovnen	**Låge**	Helglas
Finish	Blank	**Glastype**	Eclipse
Serie	Concerto	**Håndtag**	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	**Håndtag farve**	Børstet rustfrit stål
Type af betjeningsindstilling	Touchkontrol	**Fødder**	Sort
Glider	Rød		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	6

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Med ventilator
- Eco
- Stor grill
- Ventilator grill (stor)
- Ventilator-assisteret bund

Kogepladevalg

Betjeningslås	Ja
Timer for slut på tilberedning	4
Minutur	1
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja
Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

Komfur tekniske egenskaber

Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Bagest højre - Induktion - enkelt - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Samlet antal boosterzoner	4
Automatisk slukning ved overophedning	Ja
Panderegistrering	Ja
Visning af mindste pandediameter	Ja
Visning af valgt zone	Ja
Restvarmeindikator	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber

Antal lamper	1
Ventilatorantal	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	5
Hyldetype	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Stop
Lågeåbning	Flap ned
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja
Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	2
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

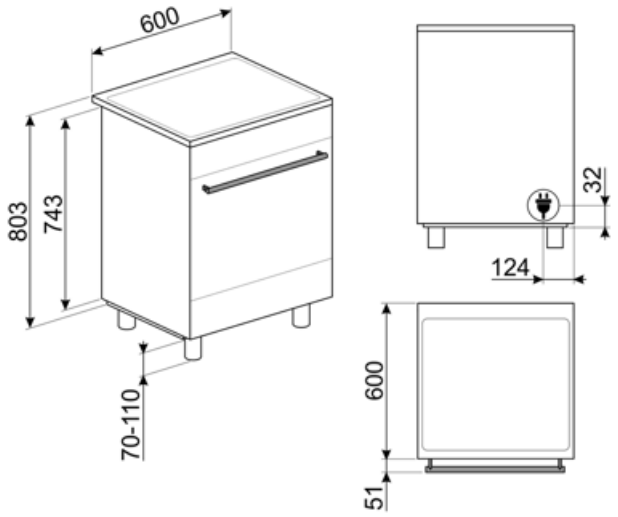
Timer	Ja
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja
Min. temperatur	50 °C
Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	**40mm dyb plade**	1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10000 W	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	44 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	**Morsettiera**	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	**Stik**	Nej



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



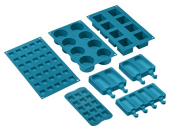
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SFLK1

Børnesikring



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Alternative products



C6IMMBT2

Farve: Matsort



C6IMXT2

Farve: Rustfrit stål

Symbols glossary



Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.



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



Trykknapper



4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster



ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.



Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Installation i søjle: Installation i søjle



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet



Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.

Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.

Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.

Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.

Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.

Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.

Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.