C6IMBLT2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Ventilert
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709345952
Energi effektivitetsklasse	A



Estetisk linje

DIGI touch DIGI screen

Design	Rund design
Overflate kommandopanel	Emaljert metall
Estetikk	Classic
Logo	Preget
Farge	Sort
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Blank
Serie	Concerto
Hettefarge	Rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Touchkontroll
Skyvebryter	Rød
bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	2
Farge på silketrykk	Sort
Type display	Touch
Ovnsdør	Helglass
Glasstype i ovnsdør	Eclypse
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Føtter	Sort

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	6

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Ventilert
- ECO Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Vifte assistert base

Kokeplatefunksjoner

Funksjonssperre	Ja
Timer for tilberedningsslutt	4
Timer	1
Modus for begrenset effektforbruk	Ja
Begrenset Styrke forbrukmodus - steg	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Antall ekstra hurtige tilberedningssoner	4
Automatisk avstenging ved overheting	Ja
Kasserolledetektering	Ja
Angivelse av minste størrelse på stekepanne	Ja
Indikator for valgt sone	Ja
Restvarmeindikator	Ja

Tekniske data – hovedovn

Antall lamper	1
Vifte nummer	1
Nettovolum, stekeovn 1	70 l
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	5
Type hylleplan	Metalstativer
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Tidsinnstilling	Stopp
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1200 W
Overvarmeelement – effekt	1000 W
Grillelememt	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

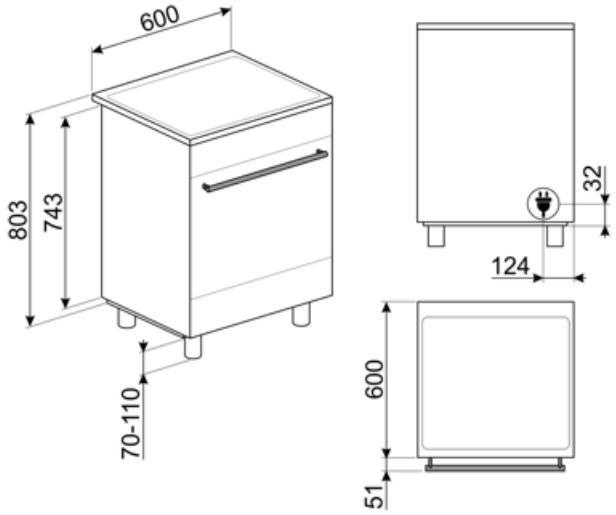
Timer	Ja
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja
Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	**40mm ovnsbrett**	1

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	10000 W	**Type ledning**	Ja, dobbel og trefase
Strøm	44 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	**Morsettiera**	5-polet
Spenning (V)	380-415 V	**Støpseltype**	Nei



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SFLK1

Barnesikring



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GTP

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



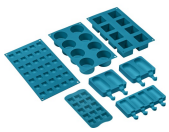
KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C

Alternative products



C6IMMBT2

Farge: Matt Sort



C6IMXT2

Farge: Rustfritt stål

Symbols glossary



Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.



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



Touch-kontroll



4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.



Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.



Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking



Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.



ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret



Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.

Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.

Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.

Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.

Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter stekingen etter en forhåndsinnstilt tid.

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.