

## C6IMBLT2

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



## Estetisk linje

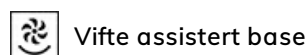
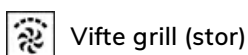


Estetikk	Classic	bryterne	Smeg Classic
Serie	Concerto	kontroller farge	Rustfritt stål
Design	Rund design	Antall kontroller	2
Farge	Sort	Farge på silketrykk	Sort
Finish	Blank	Type display	Touch
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Ovnsdør	Helglass
Logo	Preget	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Posisjon logo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

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 6

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



## Kokeplatefunksjoner



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

## 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

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

## Tekniske data – hovedovn



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

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn

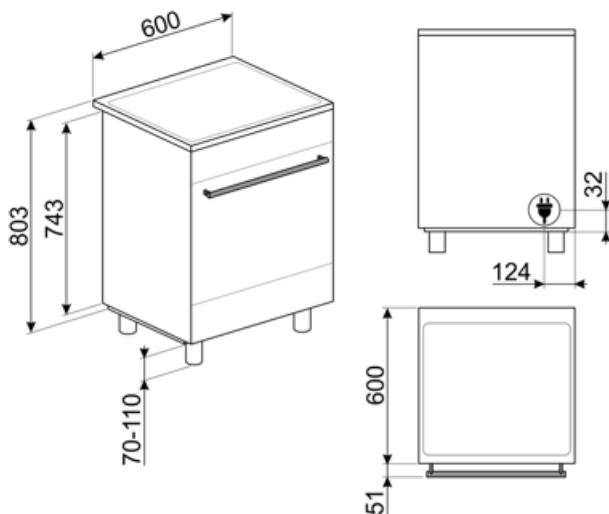
Rist med bakre stopp og 1  
sidedstopp

40mm ovnsbrett

1

## Elektrisk tilkobling

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



## Compatible Accessories



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 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



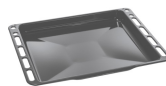
### SFLK1

Barnesikring



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

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



### KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



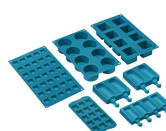
### KITPDQ

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

 <p>Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.</p>	 <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p>
 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>
 <p>Touch-kontroll</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>...</p>	 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 fett ikke fester seg ved steking</p>
 <p>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 steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.</p>	 <p>Vifteassistent: 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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p>	 <p>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.</p>

- 
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **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.
-  **Timer-funksjon:** Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Innerdørglasset** kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  **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.
-  **Ovnkammeret** har 5 forskjellige stekenivåer.
-  **Vapor Clean:** En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

---

## Benefit (TT)

---

### Induksjonstopp

Induksjon gir rask matlaging og nøyaktig temperaturkontroll

Når man bruker egnede kokekar er induksjon enkel å bruke og vedlikeholde, samt sikker og reaktiv.

### Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

### Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

### Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger



---

### Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme