

C6IMBLT2

Dimensiune aragaz	60x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Inducție
Tip de cuptor principal	Ventilator asistat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709345952
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică

			
Design	Standard	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Estetică	Classica	Nr. de controale	2
Siglă	Embossed	Serigraphy colour	Black
Culoare	Negru	Afișaj	Tactil
Logo position	Facia below the oven	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	Tip sticlă	Eclipsă
Serie	Concerto	Mâner	Smeg Classic
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Tip de setare de control	Comenzi tactile	Picioare	Negru
Culori LED	Roșu		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	6
Funcții tradiționale de gătit	



Static



Ventilator asistat



Eco



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de ventilator

Opțiuni plită



Blocare control	Da	Mod consum limitat de energie	Da
Temporizator final de gătit	4	Mod consum limitat de energie în W	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Supraveghetor minute	1		

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

Față stânga - Inducție – unică - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Spate stânga - Inducție – unică - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Spate dreapta - Inducție – unică - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Față dreapta - Inducție – unică - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Nr. de zone de gătit cu amplificator	4	Indicarea diametrului minim al cuvei	Da
Oprire automată la supraîncălzire	Da	Indicator zonă selectată	Da
Detectarea automată a tigăii	Da	Indicatorul căldurii reziduale	Da

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Număr ventilator	1	Nr. total de uși de sticlă	3
Volumul net al cavității	70 l	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	2
Volum brut, prima cavitate	79 l	Termostat de siguranță	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360X460X425 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Halogen		
Puterea de iluminare	40 W		

Setarea timpului de preparare	Oprire	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Ușă detașabilă	Da	Element gril	1700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
		Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

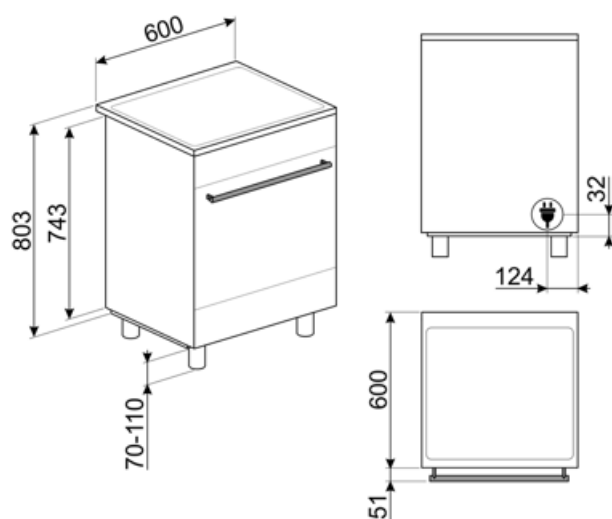
Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Raft cu oprire spate și laterală	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
----------------------------------	---	----------------------	---

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	10000 W	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Curent	44 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	5 poles
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Ștecher	Nu
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



Compatible Accessories



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITP60X9

Protecție, 90 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Concerto pirolitice



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



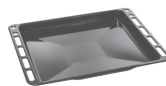
SFLK1

Blocare pentru copii



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



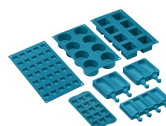
KITPDQ

Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

Alternative products



C6IMMBT2

Culoare: Negru mat



C6IMXT2

Culoare: Oțel inoxidabil

Symbols glossary

	Amplificator de putere: opțiunea permite zonei să funcționeze la putere maximă atunci când este necesară o gătire foarte intensă.		Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		Instalare în coloană: Instalarea în coloană
	Controlul tactil		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătit la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
	Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.		Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.

	Protecție la supraîncălzire: Sistemul de siguranță care oprește automat plita în caz de supraîncălzire a unității de comandă.		Inducție: Munca acestor plite se bazează pe principiul inducției electromagnetice. Căldura este generată direct în partea de jos a tigăii în timpul contactului acesteia cu plita.
	Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.		Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
	Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.		Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.
	Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.		Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
	Temporizatorul: Toate plitele ceramice au un cronometru care încheie automat gătitul după un timp prestabilit.		Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.		