C6IMBLT2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Ventilerad
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709345952
Energiklass	A



Estetisk linje

DIGI touch DIGI screen

Design	Standard
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål
Estetik	Classic
Logotyp	Stansad
Färg	Svart
Position logga	Panel under ugnen
Finish	Högblank
Serie	Concerto
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål
Typ av kontroller	Touchkontroll
Slidekontroll	Röd

Kontrollvred	Smeg Classic
Färg på vred	Rostfritt stål
Antal vred	2
Färg screentryck	Svart
Typ av display	Touch
Lucka	Helglas
Typ av ugnsglas	Eclypse
Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Stödfötter	Svart

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6

Traditionella tillagningsfunktioner

- Statisk
- Fläktassisterad
- Eco
- Stor grill
- Fläkt + grill (stor)
- Fläktassisterad undervärme

Alternativ för häll

Funktionsspärr	Ja
Timer	4
Timer	1
Alternativ för effektbegränsare	Ja
Effektbegränsningsläge - Steg	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

Tekniska egenskaper - häll

Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Vänster bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm
Höger bak - Induktion-enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm
Höger fram - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Antal extra snabba kokzoner	4
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja
Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Indikator för vald zon	Ja
Indikationslampa restvärme	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn

Antal ljuskällor	1
Antal fläktar	1
Nettovolym 1:a ugn	70 l
Bruttovolym 1:a ugn	79 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	5
Typ av hyllplan	Metallstegar
Typ av ljuskälla	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Stopp
Luckhängning	Underhängd
Avgtagbar lucka	Ja
Innerlucka i helglas	Ja
Avtagbar innerlucka	Ja
Antal glas i ugnsluckan	3
Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Säkerhetstermostat	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
Effekt övervärme	1000 W
Grillelement	1700 W
Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

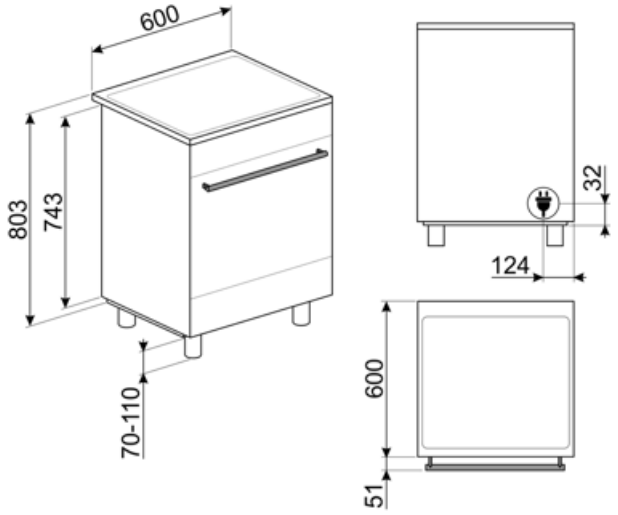
Timer	Ja
Koktidslarm	Ja
Min temperatur	50 °C
Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	**Ugnsplåt, 40 mm**	1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10000 W	**Typ av sladd**	Ja, 2- och 3-fas
Ström	44 A	**Frekvens**	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	**Typ av kopplingsplint**	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V	**Typ av kontakt**	Nej



Kompatibela Tillbehör



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.



GTT

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



KITP60X9

Stänkskydd 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 proffessionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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 expermentering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

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



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



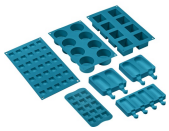
KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



SCRP

Hällskrapa för keramiska hällar



SMOLD

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

Alternative products



C6IMMBT2

Färg: Mattsvart



C6IMXT2

Färg: Rostfritt stål

Symbols glossary



Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.



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



Pekkontroll



4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar



ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.



Bas med fläktfunktion: 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.



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.



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.



Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.



Installation i stapel



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.



3 Skikt glas i luckan



Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.



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



ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.



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.



Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Timer: Alla keramiska hällar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



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.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.