

## C6IMMBT2

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Ventileret
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709350642
Energieffektivitetsklasse	A



## Æstetik









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

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 6

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

## Kogepladevalg



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

## 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	Visning af mindste pandediameter	Ja
Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Panderegistrering	Ja	Restvarmeindikator	Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber



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

## Valg hovedovn

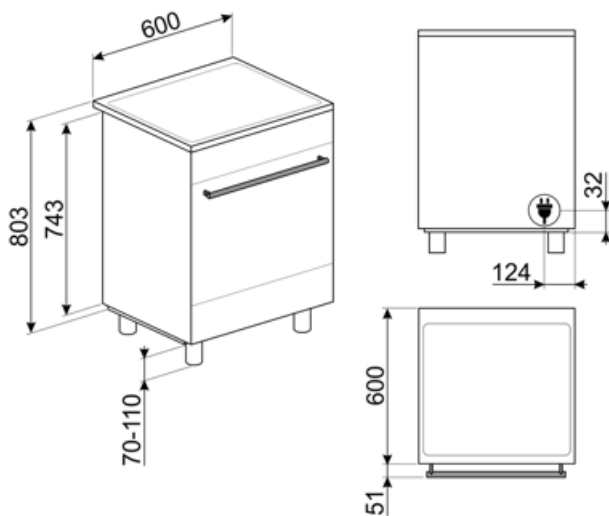
Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

## 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
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset		



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



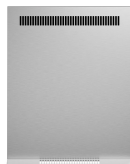
### GTT

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



### KITP60X9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Børnesikring



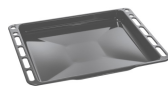
### STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTP

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



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



### KITPDQ

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



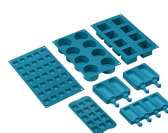
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

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



---

## Alternative products

---



**C6IMXT2**

















Farve: Rustfrit stål














**C6IMBLT2**

Farve: Sort

## Symbols glossary

 <p><b>Power booster:</b> gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.</p>	 <p><b>Børnesikring:</b> nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.</p>
 <p><b>A:</b> Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p><b>Installation i søjle:</b> Installation i søjle</p>
 <p><b>Luftkølesystem:</b> for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p><b>Triple glaslåger:</b> Antal glaslåger.</p>
 <p><b>ECO-logic:</b> indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.</p>	 <p><b>Ever Clean Emalje:</b> 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</p>
 <p><b>Ventilatorassisteret bund:</b> 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.</p>	 <p><b>Ventilatorassisteret:</b> Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p><b>Statisk:</b> 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.</p>	 <p><b>ECO:</b> 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</p>
 <p><b>Grill:</b> 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.</p>	 <p><b>Ventilatorgrill:</b> meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>
 <p><b>Beskyttelse mod overophedning:</b> Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.</p>	 <p><b>Induktion:</b> Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.</p>

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>   |  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>  |
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>   |  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse 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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>   |
|  <p>Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.</p>   |  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>   |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>   |  <p>4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster</p>  |
|  <p>Trykknapper</p>  |   |