

C6IMMBT2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

60x60 cm

1

Eléctrica Inducción Ventilado Vapor Clean

8017709350642 A



Estética





Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética Logo Color

Posición logo

Serie

Color Encimera Tipo de regulación

mandos

Tipo de regulación

mandos

Estándar

panel de color

Clásica Embutido Negro mate

Banda bajo el horno

Concerto

Acero inoxidable

Control táctil

Rojo

Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Pies

Smeg Clásica

Acero inoxidable

2

Negro DigiScreen Todo vidrio Nerovista

Smeg Clásica

Inox

Negro

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales

N° de funciones de cocción

Estático

6

Г

ECO

·--·

Grill ancho

2

Ventilador grill(completo)

Ventilado



Inferior ventilado

Opciones encimera









Bloqueo controles Sí

Temporizador fin de 4

cocción

Cuentaminutos 1 Opción de limitador de

potencia

Opción de limitador de

potencia - Step

1000, 1600, 2200, 2800,

3500, 6000, 7200 W

Sí

Sí

Sí

Características técnicas encimera







Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm Posterior derecha - Inducción - individual - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Número de zonas de 4 cocción con booster Detención automática Sí en caso de sobrecalentamiento

Adaptación automática Sí al diámetro de la olla

Indicador diámetro mínimo de uso Indicador zona

Sí seleccionada

Indicador de calor

residual

Características técnicas horno principal





















Número ventiladores 1 Volumen útil del primer 70 I compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 79 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas 40 W Potencia luz Opciones de Fin

programación tiempo de

cocción

Sistema apertura Apertura solapa

puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio

Vidrio interno Sí desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

360X460X425 mm

Electromecánico

Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior -1200 W

Potencia Resistencia superior -

1000 W

Potencia

Resistencia grill -

1700 W

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal



Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí de cocción Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

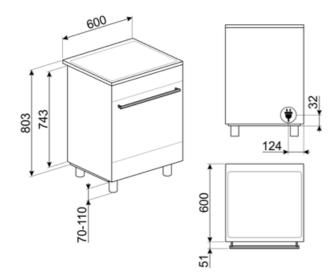
Rejilla con tope trasero 1 y lateral

Bandeja profunda 40mm 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de
conexión eléctrica10000 WCorriente44 ATensión220-240 VTensión 2 (V)380-415 V

Electric cable Tipo de cable eléctrico Frecuencia Bornera Installed, Single phase Double and Three Phase 50/60 Hz 5 poli





Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

GTT



Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITP60X9



Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven

PALPZ



Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

SFLK1



STONE



Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITH95



Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)

KITPDQ



Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)

SCRP



Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs

SMOLD



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



Productos alternativos



C6IMXT2

Color: Acero inoxidable



C6IMBLT2

Color: Negro



Symbols glossary



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Touch control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.





ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía.



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Anti-sobrecalentamiento: el sistema antisobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad



Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno





4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys