

## C6IMMBT2

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709350642
Energialuokka	A



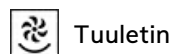
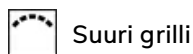
## Estetiikka



<b>Design</b>	Stantardi	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Estetiikka	Classic	Säätimien lukumäärä	2
Logo	Kohokuvioitu	Väripainatus	Musta
Väri	Mattamusta	Näytön tyyppi	Kosketus
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Ovi	Kokolasi
Sarja	Concerto	Lasin tyyppi	Eclipse
Tason väri	Ruostumaton teräs	Kahva	Smeg Classic
Säätimien tyyppi	Kosketusohjaus	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Liukukiskot	Punainen	Jalat	Musta

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 6  
Perintieset paistotoiminnot



## Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto	Kyllä
Keittoajastin	4
Minuuttiajastin	1

Virransäästötila	Kyllä
Rajoitetun energiankulutuksen tila	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

## Keittotason tekniset ominaisuudet



### Keittoalueita yhteensä 4

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm  
 Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm  
 Takana oikealla - Induktio - yksi - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm  
 Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Keittoalueet, joissa boosteri lkm	4	Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus	Kyllä
Automaattinen ylikuumentumisvirrankatkaisu	Kyllä	Valitun alueen ilmaisu jälkilämmön ilmaisin	Kyllä
Automaattinen keittoastian tunnistus	Kyllä		

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Tuulettimen numero	1	Luukun lasien määrä	3
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1200 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1000 W
Aika-asetus	Pysäytys	Grillivastus	1700 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Suuren grillin teho	2700 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

## Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja  
sivupysäytys

1

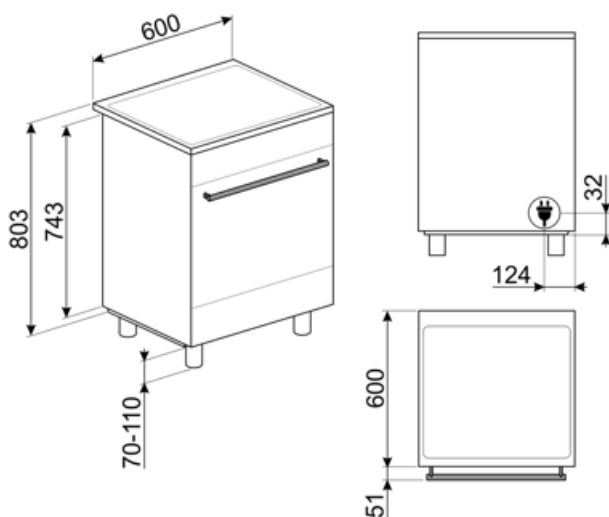
40mm syvä uunipelti

1

## Sähköliitännä

Sähköliitännä 10000 W  
Virta 44 A  
Jännite 220-240 V  
Jännite 2 (V) 380-415 V  
Asennetun sähköjohdon  
tyyppi Kyllä, yksivaihe

Johdon tyyppi Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe  
Taajuus 50/60 Hz  
Pääte 5 napaa  
Sähköpistokkeen tyyppi Ei



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### KITP60X9

Roikesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyttisille Concerto-liesille



### PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



### SFLK1

Lapsilukko



### STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



### BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



### GTP

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



### KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



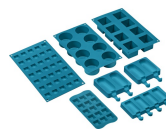
### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



---

## Alternative products

---



**C6IMXT2**















Väri: Ruostumaton teräs
















**C6IMBLT2**

Väri: Musta

## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyypisille ruoille.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyypiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksumpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

-  Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Jäännöslämmön ilmaisimet: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisimet näyttävät, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.
-  Ajastin: Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Kosketustoiminnot
-  Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä