

## C6IMMBT2

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Geventileerd
Reinigingsstelsel primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709350642
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design









<b>Design</b>	Standaard	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Gekleurd plaatstaal	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox
<b>Design</b>	Classici	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2
<b>Logo</b>	In reliëf	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Mat zwart	<b>Display</b>	DigiScreen
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Series</b>	Concerto	<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas
<b>Kleur kookplaat</b>	Inox	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Bediening</b>	Digi touch multi slider	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Kleur LED</b>	Rood	<b>Pootjes</b>	Zwart

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 ECO
 Grote grill	 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte

## Opties kookplaat



<b>Kinderbeveiliging</b>	Ja	<b>ECO-Logic optie</b>	Ja
<b>Automatische uitschakeling</b>	4	<b>Beperkt vermogensverbruik</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Timer</b>	1		

## Technische specificaties kookplaat



**Totaal aantal kookzones** 4

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

<b>Aantal kookzones met booster</b>	4	<b>Indicator minimaal te gebruiken diameter</b>	Ja
<b>Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting</b>	Ja	<b>Indicator geselecteerde zone</b>	Ja
<b>Automatische aanpassing panafmeting</b>	Ja	<b>Indicator (lampje) restwarmte</b>	Ja

## Technische specificaties primaire oven



<b>Aantal lampen</b>	1	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja
<b>Aantal ventilatoren</b>	1	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	3
<b>Netto volume 1e oven</b>	70 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Bruto volume, oven 1</b>	79 l	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja
<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling
<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	360X460X425 mm
<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch
<b>Type licht</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W
<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Eind	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisch
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja		

## Opties primaire oven

<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
--------------	----	----------------------------	-------

Geluidssignaal einde kooktijd Ja

Maximum temperatuur 260 °C

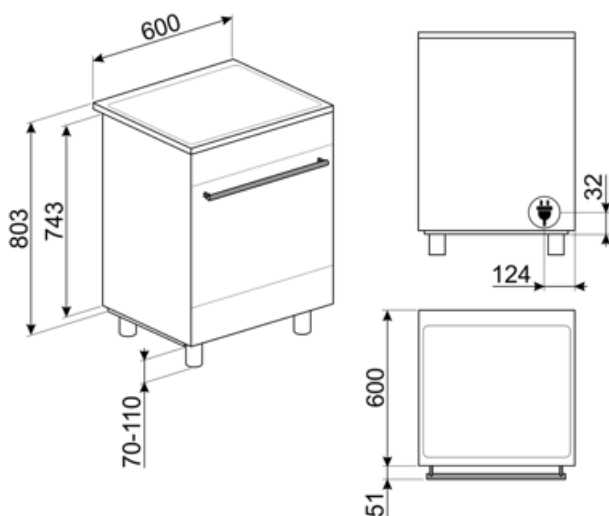
## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop 1

Bakplaat (40 mm) 1

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10000 W	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Stroom	44 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	Stekker	Nee
Electric cable	Installed, Single phase		



## Compatible Accessories



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KITP60X9

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



### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### SFLK1

Child lock



### 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

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KITH95

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



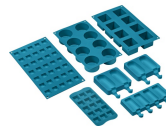
### KITPDQ

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



### SCRIP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

---

## Alternative products

---






























**C6IMXT2**  
Kleur: Inox



**C6IMBLT2**  
Kleur: Zwart

## Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.
 Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.	 Installation in column: Installation in column.
 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.	 Triple glazed doors: Number of glazed doors.
 ECO-logic: option allows you to restrict the power limit of the appliance real energy saving.	 Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
 Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.	 Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
 Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.	 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.
 Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.	 Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.
 Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.	 Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.
 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.	 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |  <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p> |
|  <p>Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.</p> |  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>   |
|  <p>Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.</p>  |  <p>Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.</p>  |
|  <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p>   |  <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p>   |
|  <p>Touch control</p>   |  |