

C6IMMBT2

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



Design



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

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties



Statisch



Geventileerd



ECO



Grote grill



Ventilator + grote grill



Geventileerde onderwarmte

Opties kookplaat



Kinderbeveiliging	Ja	ECO-Logic optie	Ja
Automatische uitschakeling	4	Bepakt vermogensverbruik	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Timer	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

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

Technische specificaties primaire oven



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

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
-------	----	---------------------	-------

Geluidssignaal einde
kooktijd Ja

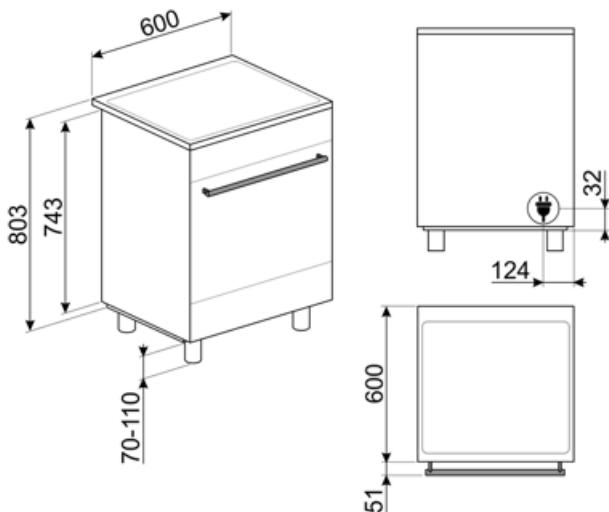
Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop 1 Bakplaat (40 mm) 1

Elektrische aansluiting

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



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)



SCRP

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

	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
	Touch control		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	DIGIscreen display + bedieningsknoppen		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 gelijkmataig 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 gelijkmataig 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.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



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.



Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns



AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat