

## C6IMXT2

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Induksjonstoppe
Hovedovn, type	Ventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709329013
Energi effektivitetsklasse	A



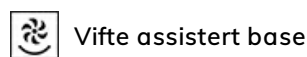
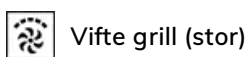
## Estetisk linje



Design	Rund design	bryterne	Smeg Classic
Overflate kommandopanel	Rustfritt stål	kontroller farge	Rustfritt stål
Estetikk	Classic	Antall kontroller	2
Logo	Preget	Farge på silketrykk	Sort
Farge	Rustfritt stål	Type display	Touch
Posisjon logo	Panel under ovnen	Ovnsdør	Helglass
Finish	Satinert	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Serie	Concerto	Håndtak	Smeg Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Type kontroll innstilling	Touchkontroll	Føtter	Sort
Skyvebryter	Rød		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	6
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



## Kokeplatefunksjoner



<b>Funksjonssperre</b>	Ja	<b>Modus for begrenset effektforbruk</b>	Ja
<b>Timer for tilberedningsslutt</b>	4	<b>Begrenset Styrke forbrukmodus - steg</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Timer</b>	1		

## Tekniske data – kokeplate



### Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Høyre bak - Induksjon - enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Høyre foran - Induksjon - enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

<b>Antall ekstra hurtige tilberedningssoner</b>	4	<b>Angivelse av minste størrelse på stekepanne</b>	Ja
<b>Automatisk avstenging ved overheting</b>	Ja	<b>Indikator for valgt sone</b>	Ja
<b>Kasserolledetektering</b>	Ja	<b>Restvarmeindikator</b>	Ja

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b>	1	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Vifte nummer</b>	1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	70 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	79 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-omalje	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	360X460X425 mm
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1200 W
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Stopp	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Stor grill – effekt</b>	2700 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja		

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og 1  
sidestopp

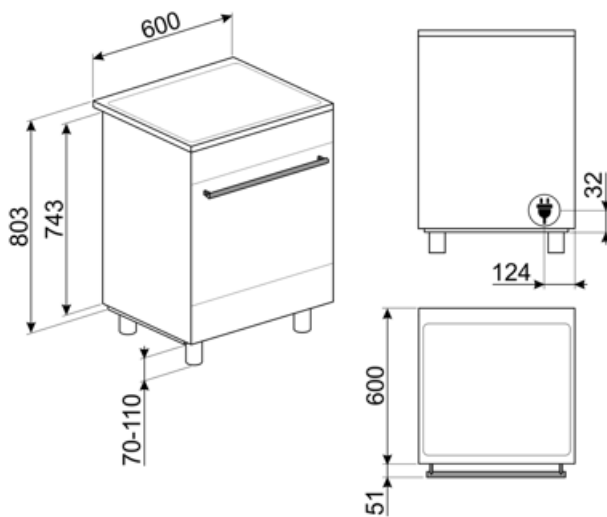
40mm ovnsbrett

1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk  
tilkoblingseffekt 10000 W  
Strøm 44 A  
Spenning 220-240 V  
Spenning (V) 380-415 V  
Type strømkabel  
installert Ja, enkel fase

Type ledning Ja, dobbel og trefase  
Frekvens 50/60 Hz  
Morsettiera 5-polet  
Støpseltype Nei



## Compatible Accessories

- BN620-1**  
Emaljert brett, 20 mm dypt
- 
- BNP608T**  
Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist
- 
- GTT**  
\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert
- 
- KITP60X9**  
Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse
- 
- PALPZ**  
Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm
- 
- SFLK1**  
Barnesikring
- 
- STONE**  
Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.
- 

- BN640**  
Emaljert brett, 40mm dypt
- 
- GTP**  
\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert
- 
- KITH95**  
Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål
- 
- KITPDQ**  
Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer
- 
- SCRP**  
Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper
- 
- SMOLD**  
Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C
- 

---

## Alternative products

---



**C6IMMBT2**

















Farge: Matt Sort














**C6IMBLT2**

Farge: Sort

## Symbols glossary

	Effekt-booster: Valg som gjør det mulig å arbeide ved full effekt når det er behov for svært intens steking.		Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Touch-kontroll		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknopper + 3 trykknapper		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.		Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
	Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.		Vifteassistent: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
	Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukning av retten.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>Overhetingsbeskyttelse: Sikkerhetssystemet som automatisk slår av platetoppen hvis kontrollenheten overopphetes.</p>   |  <p>Induksjon: Arbeidet til disse platetoppene er basert på prinsippet om elektromagnetisk induksjon. Varmen genereres direkte i bunnen av pannen når den er i kontakt med platetoppen.</p>   |
|  <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.</p>  |  <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>   |
|  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>   |  <p>Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.</p> |
|  <p>Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.</p> |  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.</p>  |
|  <p>Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.</p>  |  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p>  |
|  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>   |  |