

# C6IMXT2

Categorie fornuis	60x60 cm
Aantal ovens met energielabel	1
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Geventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean
EAN-code	8017709329013
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design



<b>Esthetiek</b>	Classici	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Series</b>	Concerto	<b>Kleur knoppen</b>	Roestvrij staal
<b>Design</b>	Standaard	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	2
<b>Kleur</b>	Roestvrij staal	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Afwerking</b>	Geborsteld	<b>Display</b>	DigiScreen
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Roestvrij staal	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Logo</b>	In reliëf	<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Kleur kookplaat</b>	Roestvrij staal	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld roestvrijstaal
<b>Type bediening</b>	Touch control	<b>Pootjes</b>	Zwart
<b>Slider</b>	Rood		

## Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties



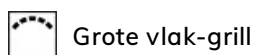
Statisch



Geventileerd



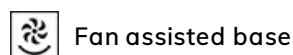
ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)



Fan assisted base

## Opties kookplaat



<b>Kinderbeveiliging</b>	Ja	<b>ECO-Logic optie</b>	Ja
<b>Automatische uitschakeling</b>	4	<b>ECO-Logic optie - stappen</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>Automatische stop bij oververhitting</b>	Ja	<b>Indicator geselecteerde zone</b>	Ja
<b>Automatische aanpassing panafmeting</b>	Ja	<b>Restwarmte indicator</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 inhoud</b>	70 l	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	2
<b>Bruto inhoud 1e oven</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>Soort verlichting</b>	Halogeen	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W
<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W
<b>Instelling kooktijd</b>	Eind	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W
<b>Deur openen</b>	naar beneden	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W
<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Type grill</b>	Elektrisch
<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja		

## Opties primaire oven

<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	50 °C
		<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

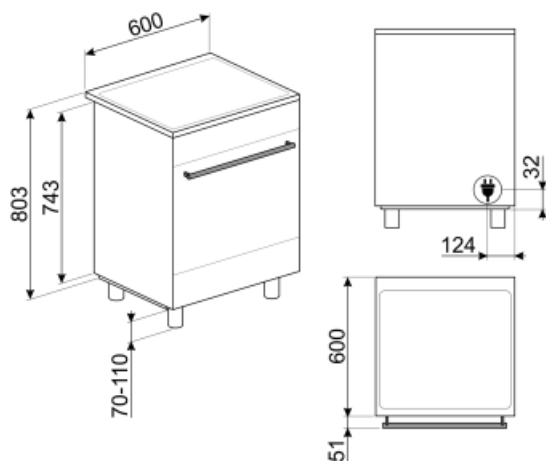
Akoestisch signaal einde kooktijd Ja

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Rek met achter- en zijstop 1 Bakplaat (40 mm) 1

## Elektrische aansluiting

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	Aansluitkast	5 polig



## Accessoires niet inbegrepen



### PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



### SFLK1

Kinderslot

### GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



### PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



### BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



### KITH95

Hoogte uitbreidingsset (min.13cm - max.19,5cm), roestvrij staal



### BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



### KITPDQ

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



### SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



### 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.



### PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



### KITP60X9

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



### GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



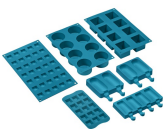
### BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep






























### SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



## Symbols glossary (TT)

 <p>Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.</p>	 <p>Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd</p>
 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>	 <p>Installation in column: Installation in column</p>
 <p>Touch control</p>	 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>
 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>	 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>
 <p>ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken</p>	 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>
 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>	 <p>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.</p>
 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>	 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>
 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>	 <p>Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.</p>

- 
-  Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.
-  All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
-  verlichting
-  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 capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  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.
-  The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.
-  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.
-  The oven cavity has 5 different cooking levels.
-  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

### **Single turbine**

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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Tangential cooling**

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

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **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)

---

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque 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)