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

DIGI touch DIGI screen

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

Programma's / functies

Aantal kookfuncties 6

Traditionele kookfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- ECO
- Grote vlak-grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted base

Opties kookplaat

Kinderbeveiliging	Ja	**ECO-Logic optie**	Ja
Automatische uitschakeling	4	**ECO-Logic optie - stappen**	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
Automatische stop bij oververhitting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	**Restwarmte indicator**	Ja

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Uitneembaar glas binnendeur**	Ja
Aantal ventilatoren	1	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Netto inhoud	70 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Bruto inhoud 1e oven	79 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	360X460X425 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Soort verlichting	Halogeen	**Onderwarmte - vermogen**	1200 W
Vermogen lamp	40 W	**Bovenwarmte - vermogen**	1000 W
Instelling kooktijd	Eind	**Grill - vermogen**	1700 W
Deur openen	naar beneden	**Grote vlakgrill - vermogen**	2700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Type grill**	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja		

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C

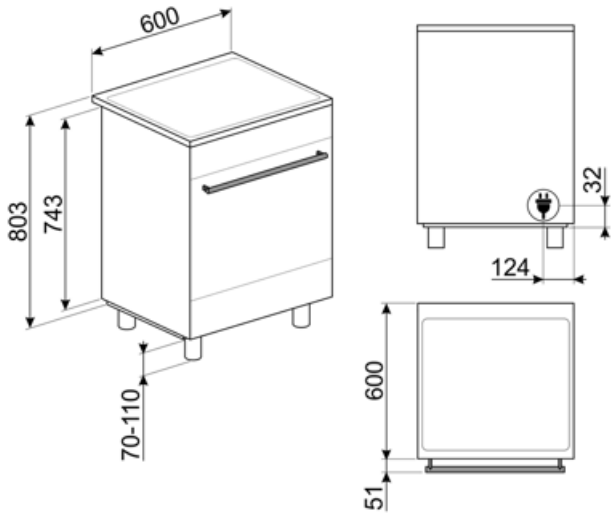
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

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

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	10000 W	**Type stroomkabel**	Double and Three Phase
Stroom	44 A	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	**Aansluitkast**	5 polig
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Stekker**	Nee



Compatibele Accessoires



BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BNP608T

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



GTT

Volledig uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITP60X9

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



PALPZ

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



SFLK1

Kinderslot



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GTP

Gedeeltelijk uittrekbare telescopische geleiders (1 niveau)



KITH95

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



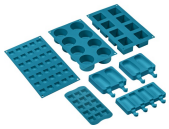
KITPDQ

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



SCRP

Inductie- en keramische kookplaten en teppanyaki-schraper



SMOLD

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

Alternative products



C6IMMBT2

Kleur: Matt Black



C6IMBLT2

Kleur: Zwart

Symbols glossary



Powerbooster: optie zorgt ervoor dat de zone op vol vermogen werkt wanneer zeer intensief koken nodig is.



A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie



Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.



ECO-logic: optie stelt u in staat om de vermogenslimiet van de werkelijke energiebesparing van het apparaat te beperken



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.



De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement 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).



De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. 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.



Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.



Kinderslot: sommige modellen zijn voorzien van een apparaat om het programma / de cyclus te vergrendelen zodat het niet kan per ongeluk veranderd



Installation in column: Installation in column.



Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.



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.



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.



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.



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.



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.

verlichting

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.

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.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

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

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

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

4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys

Touch control