

C6IMXT2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Ventilerad
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709329013
Energiklass	A



Estetisk linje









Design	Standard	Kontrollvred	Smeg Classic
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	Färg på vred	Rostfritt stål
Estetik	Classic	Antal vred	2
Logotyp	Stansad	Färg screentryck	Svart
Färg	Rostfritt stål	Typ av display	Touch
Position logga	Panel under ugnen	Lucka	Helglas
Finish	Sidenmatt	Typ av ugnsglas	Eclipse
Serie	Concerto	Ugnshandtag	Smeg Classic
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Typ av kontroller	Touchkontroll	Stödfötter	Svart
Slidekontroll	Röd		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 6

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Eco
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Fläktassisterad undervärme

Alternativ för häll



Funktionsspärr	Ja	Alternativ för effektbegränsare	Ja
Timer	4	Effektbegränsningsläge - Steg	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Timer	1		

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Antal extra snabba kokzoner	4	Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja
Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikator för vald zon	Ja
Kokkärlsavkänning	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	1	Antal glas i ugnsluckan	3
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1200 W
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1000 W
Programmering av tillagningstid	Stopp	Grillelement	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja		

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp 1

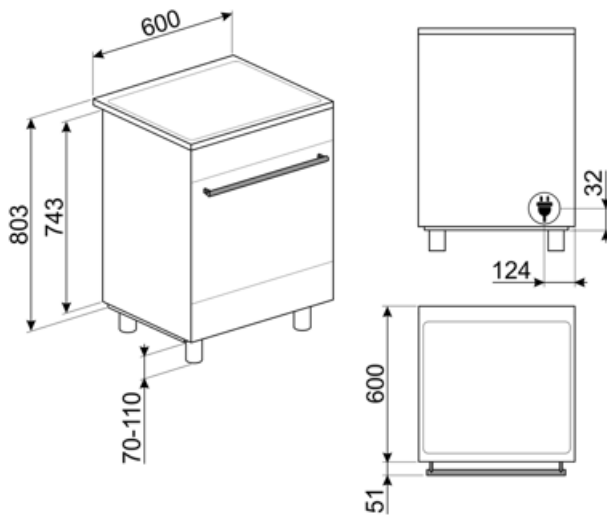
Ugnsplåt, 40 mm

1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt 10000 W
Ström 44 A
Spänning 220-240 V
Spänning (V) 380-415 V
Typ av elkabel som installerats Ja, 1-fas

Typ av sladd Ja, 2- och 3-fas
Frekvens 50/60 Hz
Typ av kopplingsplint 5 Polig
Typ av kontakt Nej



Kompatibela Tillbehör



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



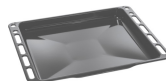
SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



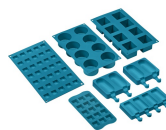
KITPDQ

Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



SCRIP

Hällskrapa för keramiska hållar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Alternative products



C6IMMBT2





















Färg: Mattsvart



C6IMBLT2

Färg: Svart

Symbols glossary

	Power booster: alternativet gör att zonen kan arbeta med full effekt när mycket intensiv värme är nödvändig.		Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Pekkontroll		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar		3 Skikt glas i luckan
	ECO-logic: alternativet låter dig begränsa apparatens energianvändning med verklig energibesparing.		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.
	Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.		Induktion: Funktionen i dessa hållar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
	Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.		Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.



Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Timer: Alla keramiska hällar har en timer som automatiskt avslutar tillagningen efter en förinställd tid.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.