

# C6IMMBT2

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Komfurstørrelse           | 60x60 cm      |
| Antal rummed energimærke  | 1             |
| Hulrumsvarmekilde         | Elektrisk     |
| Komfur type               | Induktion     |
| Hovedovn, type            | Ventileret    |
| Rengøringssystem hovedovn | Damprens      |
| EAN-kode                  | 8017709350642 |
| Energieffektivitetsklasse | A             |



## Æstetik



|                                      |                   |                          |                       |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|
| <b>Design</b>                        | Standard          | <b>Betjeningsknapper</b> | Smeg Classic          |
| <b>Kommandopanel finish</b>          | Metalemaljeret    | <b>Betjening farve</b>   | Rustfrit stål         |
| <b>Æstetik</b>                       | Classic           | <b>Ant. knapper</b>      | 2                     |
| <b>Logo</b>                          | Præget            | <b>Farve silketryk</b>   | Sort                  |
| <b>Farve</b>                         | Matsort           | <b>Display</b>           | Touch                 |
| <b>Logoposition</b>                  | Panel under ovnen | <b>Låge</b>              | Helglas               |
| <b>Serie</b>                         | Concerto          | <b>Glastype</b>          | Eclipse               |
| <b>Farve på kogeplade</b>            | Rustfrit stål     | <b>Håndtag</b>           | Smeg Classic          |
| <b>Type af betjeningsindstilling</b> | Touchkontrol      | <b>Håndtag farve</b>     | Børstet rustfrit stål |
| <b>Glider</b>                        | Rød               | <b>Fødder</b>            | Sort                  |

## Programmer/Funktioner

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Ant. madlavningsfunktioner          | 6 |
| Traditionelle madlavningsfunktioner |   |

|                                                                                               |                                                                                                             |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statisk    |  Med ventilator          |  Eco                        |
|  Stor grill |  Ventilator grill (stor) |  Ventilator-assisteret bund |

## Kogepladevalg

## Komfur tekniske egenskaber



Panderegistrering Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber



## Valg hovedavn

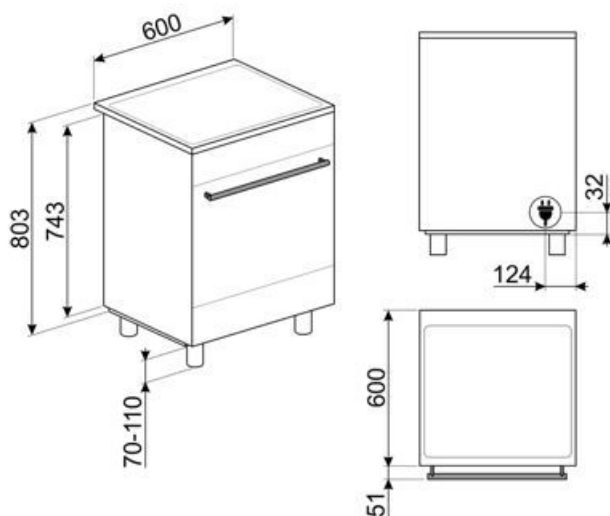
03-09-2026

## Medfølgende tilbehør hovedovn

|                           |   |                |   |
|---------------------------|---|----------------|---|
| Rist med bag- og sidestop | 1 | 40mm dyb plade | 1 |
|---------------------------|---|----------------|---|

## Elektrisk tilslutning

|                                  |                 |              |                          |
|----------------------------------|-----------------|--------------|--------------------------|
| Elektrisk klassificering         | 10000 W         | Ledningstype | Ja, dobbelt- og trefaset |
| Nuværende                        | 44 A            | Frekvens     | 50/60 Hz                 |
| Spænding                         | 220-240 V       | Morsettiera  | 5 ben                    |
| Spænding 2 (V)                   | 380-415 V       | Stik         | Nej                      |
| Type elektrisk kabel installeret | Ja, enkeltfaset |              |                          |



## Compatible Accessories



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



### PALPZ

Pizzaspatte med håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm



### SFLK1

Børnesikring



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



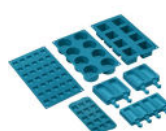
### KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



### SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

---

## Alternative products

---



**C6IMXT2**

Farve: Rustfrit stål



**C6IMBLT2**

Farve: Sort

## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    | Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Installation i søjle: Installation i søjle                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    | Triple glaslåger: Antal glaslåger.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    | Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen |
|  | Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad. |  | Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.                                                     |  | ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.                                                                                                                                                                 |  | Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.                                                                                                                                                                                                                                                                   |  | Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.                                                                                                                 |  | Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.                                                                                                                                               |  | Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet. |
|    | Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren. |  | Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.                                                                                           |  | Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.                                                                                                                                                                                                                 |
|    | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.                                                                                                                                           |  | 4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Trykknapper                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |