

## C6IMXT2

Taille du piano de cuisson	60x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Induction
Type de four principal	Chaleur brassée
Système de nettoyage four principal	Vapor Clean
Code EAN	8017709329013
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



## Esthétique



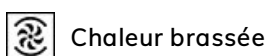
<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Série</b>	Concerto	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Design</b>	Standard	<b>Nombre de manettes</b>	2
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Type d'afficheur</b>	Tactile
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Logo</b>	Embouti	<b>Type de verre</b>	Verre noir Eclipse
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Type de commandes</b>	Commandes sensibles	<b>Pieds</b>	Noir
<b>Couleur des LED</b>	Rouge		

## Programmes / Fonctions

<b>Nombre de fonctions de cuisson</b>	6
<b>Fonctions de cuisson traditionnelle</b>	



Statique



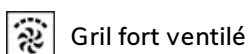
Chaleur brassée



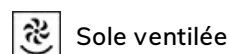
Eco



Gril fort



Gril fort ventilé



Sole ventilée

## Options des tables de cuisson



<b>Verrouillage commandes</b>	Oui	<b>Mode puissance Eco</b>	Oui
<b>Minuterie fin de cuisson</b>	4	<b>Puissance Eco - Palier</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Minuteur</b>	1		

## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

<b>Nombre de foyers avec booster</b>	4	<b>Indication minimale diamètre d'utilisation</b>	Oui
<b>Auto-arrêt en cas de surchauffe</b>	Oui	<b>Indicateur zone sélectionnée</b>	Oui
<b>Adaptation automatique au diamètre des casseroles</b>	Oui	<b>Affichage chaleur résiduelle</b>	Oui

## Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	3
<b>Volume net de la cavité</b>	70 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	2
<b>Capacité brute (litres)</b>	79 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Fin de cuisson	<b>Puissance résistance grill</b>	1700 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance grill fort</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Type de grill</b>	Electrique
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui		

## Options four principal

Programmeur/Minuteur Oui  
 Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimale 50 °C  
 Température maximale 260 °C

## Accessoires inclus four principal

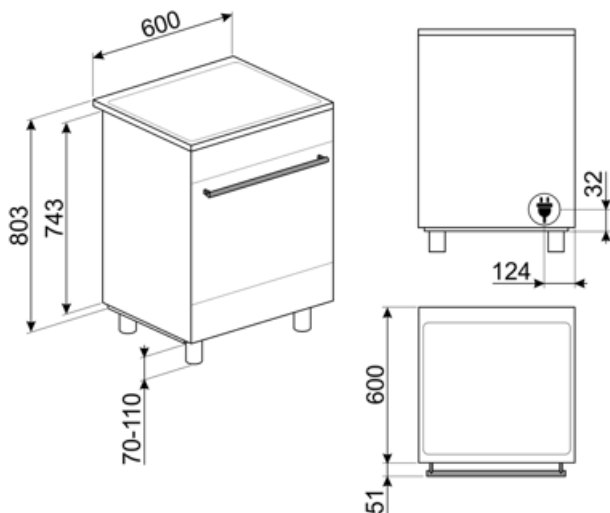
Grille avec arrêt arrière et latéral 1

Lèche-frite profond 40 mm 1

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique 10000 W  
 Intensité 44 A  
 Tension 220-240 V  
 Tension 2 380-415 V

Type de câble d'alimentation installé Oui, monophasé  
 Modalités de connexion supplémentaires Oui, bi et triphasé  
 Fréquence 50/60 Hz  
 Borne de raccordement 5 pôles



## Not included accessories



### SFLK1

Sécurité enfants



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)

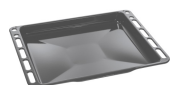
### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### SCRP

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki



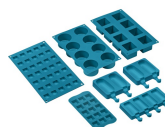
### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### GTT















Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.
















### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

## Symbols glossary (TT)

-  **Option Booster** : Le booster permet aux plaques à induction et vitrocéramiques de fonctionner en puissance maximale, lorsqu'il est nécessaire de cuisiner des plats demandant une cuisson plus intense.
-  **A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommations d'énergie.
-  **Commandes tactiles**
-  **Porte à triple vitre** : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  **Émail Ever Clean** : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  **Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée)** : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  **Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco)** : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  **Verrouillage commandes** : L'option verrouillage des commandes, présente sur différents types de produits, permet de verrouiller toutes les fonctions et programmes sélectionnés ainsi que les commandes, pour une sécurité totale, notamment en présence d'enfants.
-  **Installation en hauteur**
-  **Refroidissement tangentiel** : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  **ECO-logic** : L'option ECO-logic limite la consommation d'énergie totale à la valeur moyenne (3,0 kW) installée dans la maison, de sorte que les autres appareils peuvent être utilisés en même temps et économiser de l'énergie.
-  **Turbine + Résistance sole (cuisson délicate)** : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments.
-  **Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle)** : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  **Gril fort** : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.

-  **Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Induction :** La plaque d'induction fonctionne au moyen de bobines circulaires qui émettent un champ magnétique uniquement en contact avec un récipient à fond ferreux, vers lequel la chaleur est transférée. Elle se caractérise par une plus grande efficacité et une sécurité supérieure.
-  **Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **Ouverture automatique :** certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  **5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  **Vapor Clean :** Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.
-  **Afficheur Digital**
-  **Anti-surchauffe :** Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
-  **Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
-  **Indicateur de chaleur résiduelle :** Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
-  **Minuterie :** La minuterie permet de programmer l'extinction des zones de cuisson après un temps de fonctionnement réglé, variant de 1 à 99 minutes. Une fois la période pré-réglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.
-  **Indique le volume utile de la cavité du four.**

---

## Benefit (TT)

---

### Table à induction

Les feux à induction offrent une cuisson rapide et maîtrisée.

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

### 1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

### Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

### AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

**BBQ (accessoire en option)**

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

**STONE (accessoire en option)**

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)