



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

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

Programmes / Fonctions

| | |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson | 6 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle | |



Statique



Chaleur brassée



Eco



Gril fort



Gril fort ventilé



Sole ventilée

Options des tables de cuisson



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

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

Caractéristiques techniques four principal



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

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui
Signal sonore fin de cuisson Oui

Température minimale 50 °C
Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal

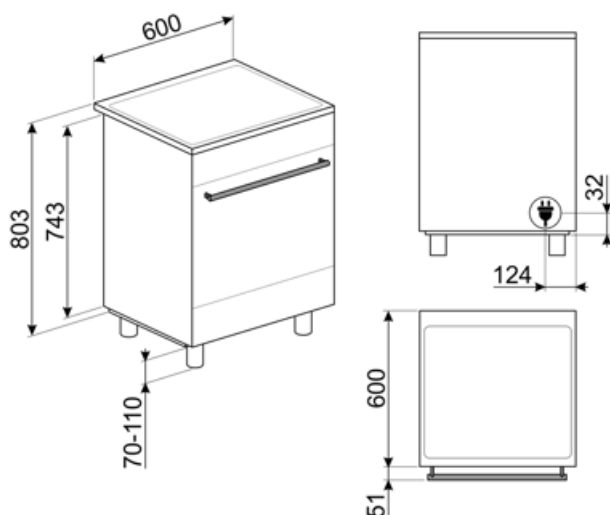
Grille avec arrêt arrière et latéral 1

Lèchefrite 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
Type de prise Non



Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



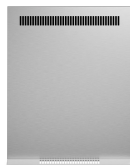
GTT

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.



KITP60X9

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



PALPZ

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



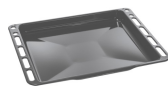
SFLK1

Sécurité enfants



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.



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)



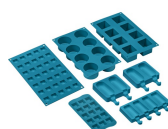
SCRP

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



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



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.



Alternative products



C6IMMBT2














Couleur: Noir Mat
















C6IMBLT2

Couleur: Noir

Symbols glossary

| | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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. |  | 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. |
|  | A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie |  | 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. |  | 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. |
|  | 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. |  | 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 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 |  | 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 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. |  | 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. |
|  | 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). |

| | | | |
|--|--|---|---|
|  | Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité. |  | 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. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | 2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres. |  | 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. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | Indique le volume utile de la cavité du four. |  | Afficheur Digital |
|  | Commandes tactiles | | |