

## C6IPXT2

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Pirólítico
Código EAN	8017709330934
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética



<b>Diseño</b>	Estándar	<b>Tipo de regulación mandos</b>	Rojo
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Mandos</b>	Smeg Clásica
<b>Estética</b>	Clásica	<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable
<b>Logo</b>	Serigrafiado	<b>N.º de mandos</b>	6
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno	<b>Pantalla/Reloj</b>	DigiScreen
<b>Acabado</b>	Brillante	<b>Puerta</b>	Todo vidrio
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Tipo de vidrio</b>	Negro
<b>Serie</b>	Concerto	<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Color Encimera</b>	Acero inoxidable	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Control táctil	<b>Pies</b>	Negro

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
----------------------------	---

### Funciones de cocción tradicionales

Estático	Ventilado	Termoventilado
Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)	ECO	Grill estrecho
Grill ancho	Ventilador grill(completo)	Inferior ventilado

### Función limpieza

Pirólisis
-----------

### Opciones encimera



<b>Bloqueo controles</b>	Sí	<b>Opción de limitador de potencia</b>	Sí
<b>Temporizador fin de cocción</b>	4	<b>Opción de limitador de potencia - Step</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Cuentaminutos</b>	1	<b>Opción doble zona</b>	Sí

### Características técnicas encimera



#### Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm  
 Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm  
 Posterior derecha - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm  
 Anterior derecha - Inducción - individual - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

<b>Número de zonas de cocción con booster</b>	4	<b>Adaptación automática al diámetro de la olla</b>	Sí
<b>Number of Flexible zones</b>	2	<b>Indicador diámetro mínimo de uso</b>	Sí
<b>Booster power left Bridge</b>	3,0 kW	<b>Indicador zona seleccionada</b>	Sí
<b>Booster power right Bridge</b>	3,0 kW	<b>Indicador de calor residual</b>	Sí

Detención automática en caso de sobrecalentamiento **Sí**

## Características técnicas horno principal



Nº luces	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Número ventiladores	1	N.º de vidrios de puerta horno	4
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
Nº de estantes	5	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	360X460X425 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

## Opciones horno principal

Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

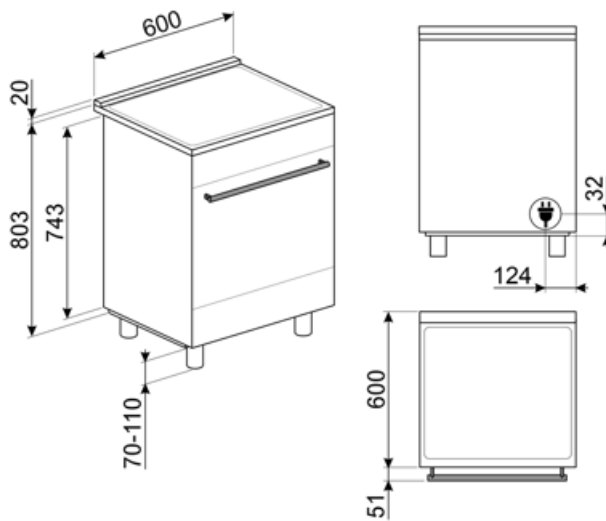
## Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla con tope trasero y lateral	2	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1	Guías telescópicas de extracción parcial	1

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	10000 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Corriente</b>	44 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	5 poli
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Enchufe</b>	No
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico		



## Accesorios Compatible



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



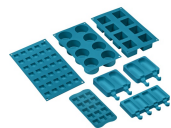
### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



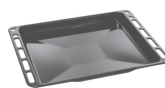
### SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITP60X9

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



### SFLK1



### STONE

Piedra refractaria rectangular. Ideal para cocinar pizzas con los mismos resultados que un horno de leña tradicional. También puede utilizarse para hornear pan, focaccias y otras recetas como tartas, flanes o galletas. Dimensiones: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

---

## Productos alternativos








---























C6IPBLT2

Color: Negro

## Symbols glossary

-  **Opción Booster:** La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.
-  **Energy efficiency class A**
-  **Refrigeración tangencial:** este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  **ECO-logic:** la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.
-  **Ventilador + resistencia única (cocción delicada):** la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  **Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática):** el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  **Bloqueo de control:** la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
-  **Instalación en columna**
-  **Puerta de vidrio cuádruple:** en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  **Esmalte Ever Clean:** el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  **Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior:** funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  **Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada):** la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

-  **ECO:** la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .
-  **Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  **Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador):** la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .
-  **Inducción:** la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **Apertura automática:** los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.
-  **Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  **Ventilador + resistencia grill:** el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  **Anti-sobrecalentamiento:** el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad
-  **Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  **2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  **Pirólisis:** cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  <p>Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.</p>   |  <p>5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p>  |
|  <p>Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.</p> |  <p>Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.</p> |
|  <p>TWIN_ZONE_72dpi</p>  |  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p>  |
|  <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>  |  <p>Touch control</p>   |