C6IPXT2

Categoría cocina	60x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	1
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Pirolitico
Código EAN	8017709330934
Clase de eficiencia energética	A



Estética

DIGI touch DIGI screen

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

Programas/Funciones

N° 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

 Pirolisis

Opciones encimera



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

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

Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí

Características técnicas horno principal



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

Opciones horno principal

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

Equipo accesorios horno principal y encimera

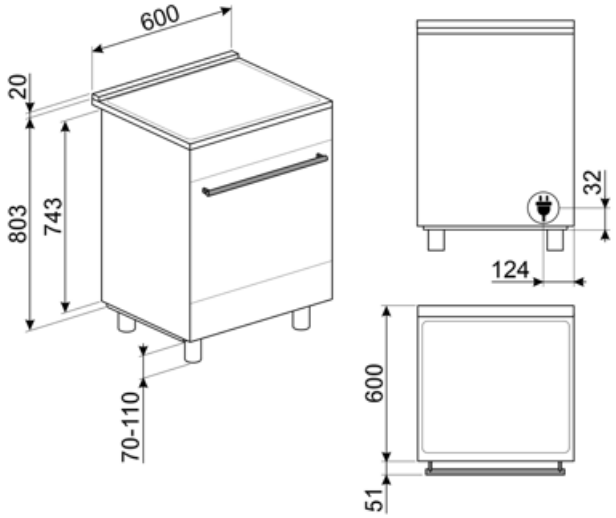


Rejilla con tope trasero y lateral	2
Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla inserción bandeja	1
Guías telescópicas de extracción parcial	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	10000 W
Corriente	44 A
Tensión	220-240 V
Tensión 2 (V)	380-415 V
Electric cable	No incluido

Tipo de cable eléctrico	Bifásico y Trifásico
Frecuencia	50/60 Hz
Bornera	5 poli
Enchufe	No



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

KITP60X9



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

SFLK1



BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



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

KITH95



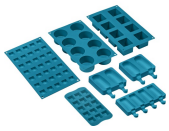
Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)

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

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.



Instalaciíon 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 consumo de energía .

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 .

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 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).

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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 .

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

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.

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.

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

TWIN_ZONE_72dpi

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys

Touch control