C6IPXT2

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 tournante
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709330934
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique

DIGI touch DIGI screen

Design	Standard
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée
Esthétique	Classica
Logo	Sérigraphié
Couleur	Inox
Position du logo	Bandeau sous le four
Finition	Brillant
Dosseret	oui
Série	Concerto
Couleur de la table de cuisson	Inox
Type de commandes	Commandes sensitives

Couleur des LED	Rouge
Manettes de commande	Smeg Classica
Couleur des manettes	Inox
Nombre de manettes	6
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type d'afficheur	Tactile
Porte	Plein verre
Type de verre	Noir
Poignée	Smeg Classica
Couleur de la poignée	Inox brossé
Pieds	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 9

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

 Pyrolyse

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	**Option Bridge**	oui

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Nombre de foyers avec booster	4	**Adaptation automatique au diamètre des casseroles**	oui
Nombre de zones flexibles	2	**Indication minimale diamètre d'utilisation**	oui
Puissance booster zone Bridge de gauche	3.0 kW	**Indicateur zone sélectionnée**	oui
Puissance booster zone Bridge de droite	3.0 kW	**Affichage chaleur résiduelle**	oui
Auto-arrêt en cas de surchauffe	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**	4
Volume net de la cavité	70 l	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	3
Capacité brute (litres)	79 l	**Thermostat de sécurité**	oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte**	oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse**	oui
Type d'éclairage	Halogène		
Puissance de l'éclairage	40 W		
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson		

Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)**	360X460X425 mm
Type d'ouverture de la porte	Abattante	**Contrôle de température**	Electromécanique
Porte démontable	oui	**Puissance résistance sole**	1200 W
Porte intérieure plein verre	oui	**Puissance résistance voûte**	1000 W
		Puissance résistance gril fort	2700 W
		Puissance résistance circulaire	2000 W
		Type de gril	Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui	**Température minimale**	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	**Température maximale**	260 °C

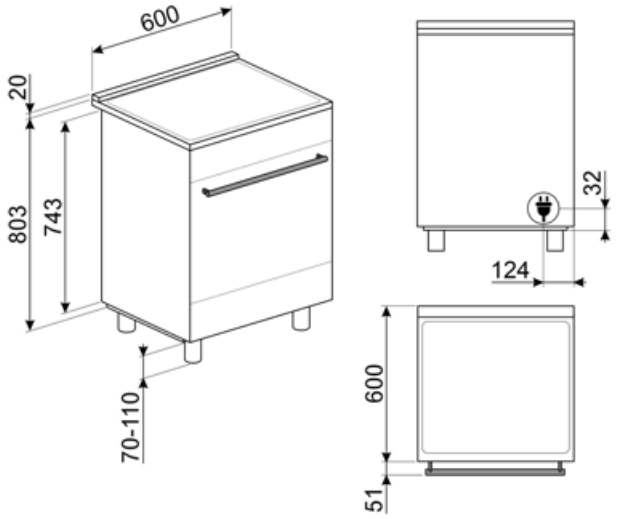
Accessoires inclus four principal



Grille avec arrêt arrière et latéral	2	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite profond 40 mm	1	**Kit rails télescopiques à sortie partielle**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	10000 W	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Intensité	44 A	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension	220-240 V	**Borne de raccordement**	5 pôles
Tension 2	380-415 V	**Type de prise**	Non
Type de câble d'alimentation installé	Non fourni		


600
20
803
743
70-110
32
124
600
51

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



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.



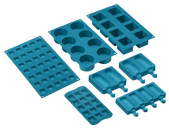
KITH95

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



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

Alternative products



C6IPBLT2

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.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



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.



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



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 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.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



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.

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.

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.

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.

Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.

Zone double

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.

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.

Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.

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 préréglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Afficheur Digital

Commandes tactiles