

C6IPXT2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité Type de plan de cuisson Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

60x60 cm

1

Electrique Induction

Chaleur tournante

Pyrolyse

8017709330934



Esthétique





Standard Design

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Esthétique Classica Logo Sérigraphié

Couleur

Position du logo Bandeau sous le four

Finition Brillant Dosseret Oui Série Concerto Inox

Couleur de la table de

cuisson

Commandes sensitives Type de commandes

Couleur des LED

Manettes de commande **Smeg Classica**

Couleur des manettes Inox Nombre de manettes 6 Couleur de la Noir

sérigraphie

Type d'afficheur **Tactile** Porte Plein verre Type de verre Noir

Poignée Smeg Classica Inox brossé Couleur de la poignée

Pieds Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle 9

Statique

Chaleur brassée



Chaleur tournante

Rouge



Chaleur tournante turbo



Eco



Gril moyen



Gril fort



Gril fort ventilé



Sole ventilée



Fonction de nettoyage



Pyrolyse

Options des tables de cuisson









Verrouillage commandes

Minuterie fin de cuisson 4

Minuteur 1 Mode puissance Eco

Puissance Eco - Palier

Oui 1000, 1600, 2200, 2800,

3500, 6000, 7200 W

Option Bridge Oui

Caractéristiques techniques table de cuisson

Oui







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 Nombre de zones 2 flexibles

Puissance booster zone

Bridge de gauche

Puissance booster zone

Bridge de droite

Auto-arrêt en cas de

surchauffe

Adaptation Oui automatique au

diamètre des casseroles

Indication minimale diamètre d'utilisation

Indicateur zone Oui

Oui

Oui

Tangentiel

sélectionnée

Affichage chaleur Oui

résiduelle

Caractéristiques techniques four principal

3.0 kW

3.0 kW

Oui



















Nombre de lampes 1 Nombre de turbines 1 Volume net de la cavité 70 I Capacité brute (litres) 79 I

Matériau de la cavité **Email Ever Clean**

Nombre de niveaux de

cuisson

SMEG SPA

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Options de programmation de la durée de cuisson

Supports en métal

Halogène

Début et fin de cuisson

Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four Nombre de vitres

thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Oui Arrêt éléments Oui chauffants à l'ouverture

de la porte

Système de refroidissement

Verrouillage de la porte Oui pendant la pyrolyse

10/12/2025



Eclairage à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la

porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

Oui

Abattante

Oui

Oui

Dimensions nettes de la 360X460X425 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance

sole

Puissance résistance

voûte

Puissance résistance

aril fort

Puissance résistance

circulaire

Type de gril

1000 W

1200 W

2700 W

2000 W

Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Signal sonore fin de

cuisson

Oui

Température minimale Température maximale 50 °C 260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 2

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité

Tension

Tension 2

10000 W

44 A

220-240 V 380-415 V

Type de câble d'alimentation installé

Modalités de connexion

supplémentaires Fréquence

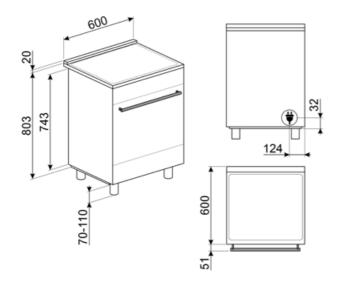
Oui, monophasé

Oui, bi et triphasé

50/60 Hz

Borne de raccordement 5 pôles







Accessoires Compatibles

BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BNP608T

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



GTP

BN640

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.

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



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



SCRP

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



SFLK1

Sécurité enfants



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



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.



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 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.



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.



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.



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.





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 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).



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.



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.



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



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.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèchefrites 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.



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.



Zone double



Indique le volume utile de la cavité du four.



DIGI

Afficheur Digital



Commandes tactiles