

## 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



Design	Standard	Couleur des LED	Rouge
Finitions du bandeau de commandes	Tôle émaillée colorée	Manettes de commande	Smeg Classica
Esthétique	Classica	Couleur des manettes	Inox
Logo	Sérigraphié	Nombre de manettes	6
Couleur	Inox	Couleur de la sérigraphie	Noir
Position du logo	Bandeau sous le four	Type d'afficheur	Tactile
Finition	Brillant	Porte	Plein verre
Dosseret	Oui	Type de verre	Noir
Série	Concerto	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de commandes	Commandes sensitives	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	3,0 kW	Indicateur zone sélectionnée	Oui
Bridge de gauche		Affichage chaleur résiduelle	Oui
Puissance booster zone	3,0 kW		
Bridge de droite			
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	Tangential
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		

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

## Options four principal

<b>Programmateur/Minuteur</b>	Oui	<b>Température minimale</b>	50 °C
<b>Signal sonore fin de cuisson</b>	Oui	<b>Température maximale</b>	260 °C

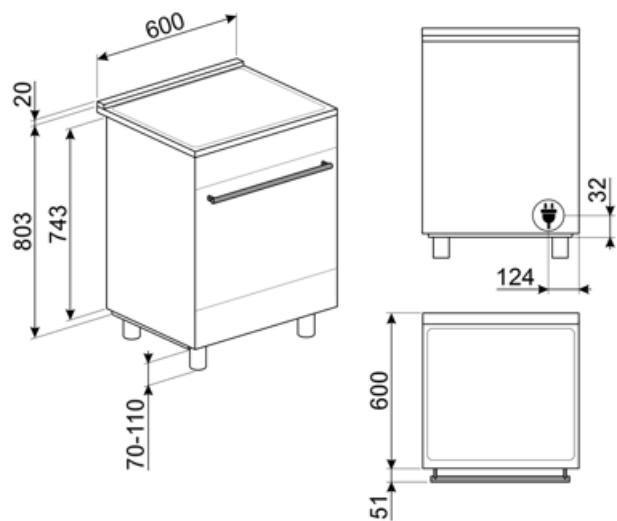
## Accessoires inclus four principal



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

## Raccordement électrique

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



## 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.



### 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



### 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.



### KITP60X9

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



### SFLK1

Sécurité enfants



### 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.



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



Commandes tactiles



Afficheur Digital



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.



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



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.



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.

 ECO	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.
 Grill	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).
 Turbovent	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	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	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	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	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 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.



**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.