

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



| | | | |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------|
| Esthétique | Classica | Couleur des LED | Rouge |
| Série | Concerto | Manettes de commande | Smeg Classica |
| Design | Standard | Couleur des manettes | Inox |
| Couleur | Inox | Nombre de manettes | 6 |
| Finition | Brillant | Couleur de la sérigraphie | Noir |
| Finitions du bandeau de commandes | Tôle émaillée colorée | Type d'afficheur | Tactile |
| Logo | Sérigraphié | Porte | Plein verre |
| Position du logo | Bandeau sous le four | Type de verre | Noir |
| Dosseret | Oui | Poignée | Smeg Classica |
| Couleur de la table de cuisson | Inox | Couleur de la poignée | Inox brossé |
| Type de commandes | Commandes sensibles | 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



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 |
| Puissance booster zone Bridge de gauche | 3.0 kW | Indication minimale diamètre d'utilisation | Oui |
| Puissance booster zone Bridge de droite | 3.0 kW | Indicateur zone sélectionnée | Oui |
| Auto-arrêt en cas de surchauffe | Oui | Affichage chaleur résiduelle | 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 | | |

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|---|------------------|
| Type d'ouverture de la porte | Abattante | Dimensions nettes de la cavité (HxLxP) | 360X460X425 mm |
| Porte démontable | Oui | Contrôle de température | Electromécanique |
| Porte intérieure plein verre | Oui | Puissance résistance sole | 1200 W |
| | | 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 | 280 °C |

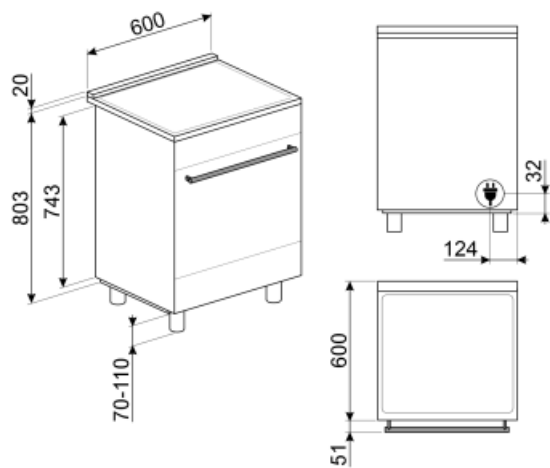
Accessoires inclus four principal



| | | | |
|---|---|---|---|
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 2 | Grille intégrée au lèche-frite | 1 |
| Lèche-frite profond 40 mm | 1 | Kit rails télescopiques à sortie partielle | 1 |

Raccordement électrique

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



Not included accessories



SFLK1

Sécurité enfants



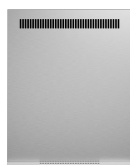
BNP608T

Lèche-frite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



SCRP

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



KITP60X9

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



BN640

Lèche-frite 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 lèche-frites.



BN620-1

Lèche-frite émaillé, profondeur 20mm



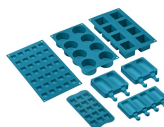
STONE

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.



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 lèche-frites.

















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

Symbols glossary (TT)

-  **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.

-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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 grasseuse 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.



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



Zone double



Indique le volume utile de la cavité du four.

Benefit (TT)

True-convection

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé.

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent une diffusion optimale de la chaleur et permettent une **cuisson homogène et plus rapide** à l'intérieur du four.

Table à induction

Les feux à induction offrent une cuisson rapide et maîtrisée.

Avec des ustensiles de cuisson adaptés, l'induction est sûre et réactive. Son entretien est facile.

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'un élément chauffant circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

Refroidissement tangentiel

Nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

Nettoyage pyrolyse

Nettoyage facile du four grâce à la fonction pyrolyse spéciale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène interne sur différents niveaux garantit une excellente visibilité

Rails télescopiques

Extraction facile et insertion sûre des lèchefrites dans le four grâce aux rails télescopiques

Hauteur ajustable

Plan de cuisson au ras de la zone de travail grâce aux pieds réglables

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre de la porte extérieure est froide, ce qui évite tout risque de brûlure.

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson au barbecue directement au four avec le gril double face (accessoire BBQ en option)

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)