

# CP60IX9-1

Taille du centre 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	8017709279660
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A












## Esthétique

<b>Esthétique</b>	Mixte	<b>Type d'afficheur</b>	Electronique 5 touches
<b>Série</b>	Concerto	<b>Couleur des touches</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Nombre de manettes</b>	6
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Design</b>	Standard	<b>Poignée</b>	Smeg Elementi ronde
<b>Porte</b>	Plein verre	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Pieds</b>	Silver
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Compartment de rangement</b>	Abattant
<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica	<b>Logo</b>	Embouti
<b>Couleur des manettes</b>	Inox	<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four

## 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



## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Induction - Simple - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 2.10 kW - Booster 2.30 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - Géant - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm

<b>Nombre de foyers avec booster</b>	4	<b>Indication minimale diamètre d'utilisation</b>	Oui
<b>Auto-arrêt en cas de surchauffe</b>	Oui	<b>Indicateur zone sélectionnée</b>	Oui
<b>Adaptation automatique au diamètre des casseroles</b>	Oui	<b>Affichage chaleur résiduelle</b>	Oui

## Caractéristiques techniques four principal



<b>Nombre de lampes</b>	1	<b>Vitre intérieure démontable</b>	Oui
<b>Nombre de turbines</b>	1	<b>Nombre de vitres de la porte du four</b>	4
<b>Volume net de la cavité</b>	70 l	<b>Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte</b>	3
<b>Capacité brute (litres)</b>	79 l	<b>Thermostat de sécurité</b>	Oui
<b>Matériau de la cavité</b>	Email Ever Clean	<b>Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte</b>	Oui
<b>Nombre de niveaux de cuisson</b>	5	<b>Système de refroidissement</b>	Tangentiel
<b>Type de niveaux de cuisson</b>	Supports en métal	<b>Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse</b>	Oui
<b>Type d'éclairage</b>	Halogène	<b>Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Puissance de l'éclairage</b>	40 W	<b>Contrôle de température</b>	Electromécanique
<b>Options de programmation de la durée de cuisson</b>	Début et fin de cuisson	<b>Puissance résistance sole</b>	1200 W
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui	<b>Puissance résistance voûte</b>	1000 W
<b>Type d'ouverture de la porte</b>	Abattante	<b>Puissance résistance gril fort</b>	2700 W
<b>Porte démontable</b>	Oui	<b>Puissance résistance circulaire</b>	2000 W
<b>Porte intérieure plein verre</b>	Oui	<b>Type de gril</b>	Electrique

## Options four principal

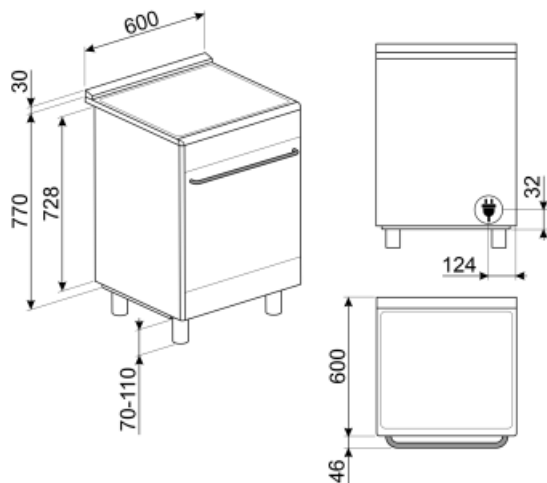
Programmeur/Minuteur	Oui	Température minimum	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximum	280 °C

## Accessoires inclus four principal

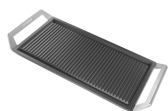
Grille avec arrêt arrière et latéral	2	Lèche-frite profond	40 mm	1
--------------------------------------	---	---------------------	-------	---

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	10400 W	Tension (V)	380-415 V
Intensité (A)	46 A	Fréquence (Hz)	50/60 Hz
Tension (V)	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles



## Not included accessories



### GRIDDLE

Grille viande universelle pour plans induction, gaz, vitrocéramique et barbecue. Surface antiadhésive.



### GT1T-2

Kit rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 418,5 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



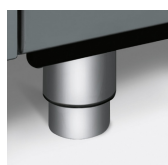
### KIT60X

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



### PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### 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



### GT1P-2

Kit rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec supports latéraux en métal. Longueur 355,5 mm, sortie 285 mm. Matériau : inox AISI 430 brillant.



### KITPAX

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



### PPX6090

Plaque teppan yaki en inox pour centres de cuisson gaz Concerto 90 cm



### SFLK1

Sécurité enfants



### 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.



### PPR2

Pierre à pizza rectangulaire sans poignées. Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



### TPK

Plaque teppan yaki en aluminium entourée en haut et en bas par une couche d'inox, à poser directement sur tables induction ou plan de cuisson des centres de cuisson induction. Dimensions : 325 x 265 x 20 mm (L x H x P sans poignées) 325 x 265 x 55 mm (L x H x P avec poignées)



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



### KITP60X9

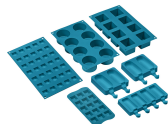
Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse

### 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.

### 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

## Symbols glossary (TT)

- A** : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 pyrolytique 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.
-  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.
-  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.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  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).
-  Zone Géante : La Zone Géante offre plus de flexibilité dans la surface de cuisson.
-  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.
-  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.