

C6IPXT2

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	8017709330934
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A



Esthétique












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



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

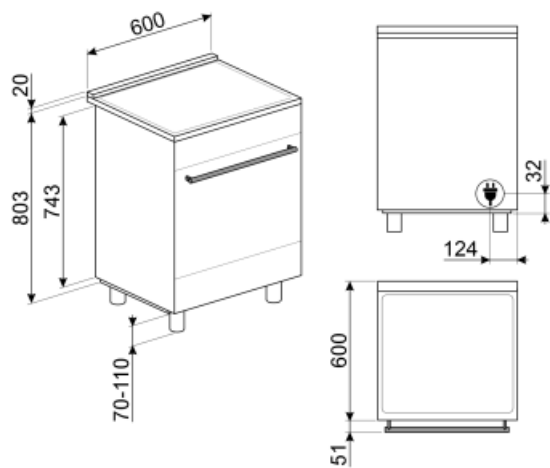
Accessoires inclus four principal



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



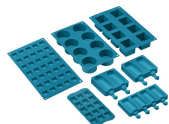
SFLK1

Sécurité enfants



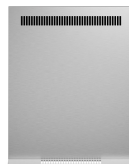
SCRP

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



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.



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.

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.
-  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.
-  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.
-  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.

- 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.
- 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**
- Commandes tactiles**
- 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.
- 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.
- 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 pré-réglée écoulée, la plaque s'éteint et un signal sonore est activé.
- Indique le volume utile de la cavité du four.**