# C6IMBLT2

| | |
|---|---|
| **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 brassée |
| **Système de nettoyage four principal** | Vapor Clean |
| **Code EAN** | 8017709345952 |
| **Classe d'efficacité énergétique première cavité** | A |



## Esthétique

DIGI touch DIGI screen

| | |
|---|---|
| **Esthétique** | Classica |
| **Série** | Concerto |
| **Design** | Standard |
| **Couleur** | Noir |
| **Finition** | Brillant |
| **Finitions du bandeau de commandes** | Tôle émaillée colorée |
| **Logo** | Embouti |
| **Position du logo** | Bandeau sous le four |
| **Couleur de la table de cuisson** | Inox |
| **Type de commandes** | Commandes sensitives |
| **Couleur des LED** | Rouge |

| | |
|---|---|
| **Manettes de commande** | Smeg Classica |
| **Couleur des manettes** | Inox |
| **Nombre de manettes** | 2 |
| **Couleur de la sérigraphie** | Noir |
| **Type d'afficheur** | Tactile |
| **Porte** | Plein verre |
| **Type de verre** | Verre noir Eclipse |
| **Poignée** | Smeg Classica |
| **Couleur de la poignée** | Inox brossé |
| **Pieds** | Noir |

## Programmes / Fonctions

**Nombre de fonctions de cuisson** 6

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

- Statique
- Chaleur brassée
- Eco
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Sole ventilée

## Options des tables de cuisson

| | |
|---|---|
| **Verrouillage commandes** | Oui |
| **Minuterie fin de cuisson** | 4 |
| **Minuteur** | 1 |
| **Mode puissance Eco** | Oui |
| **Puissance Eco - Palier** | 1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W |

## Caractéristiques techniques table de cuisson

**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Induction - Simple - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Arrière droit - Induction - Simple - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Avant droit - Induction - Simple - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

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

## Caractéristiques techniques four principal

| | |
|---|---|
| **Nombre de lampes** | 1 |
| **Nombre de turbines** | 1 |
| **Volume net de la cavité** | 70 l |
| **Capacité brute (litres)** | 79 l |
| **Matériau de la cavité** | Email Ever Clean |
| **Nombre de niveaux de cuisson** | 5 |
| **Type de niveaux de cuisson** | Supports en métal |
| **Type d'éclairage** | Halogène |
| **Puissance de l'éclairage** | 40 W |
| **Options de programmation de la durée de cuisson** | Fin de cuisson |
| **Type d'ouverture de la porte** | Abattante |
| **Porte démontable** | Oui |
| **Porte intérieure plein verre** | Oui |
| **Vitre intérieure démontable** | Oui |
| **Nombre de vitres de la porte du four** | 3 |
| **Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** | 2 |
| **Thermostat de sécurité** | Oui |
| **Système de refroidissement** | Tangentiel |
| **Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** | 360X460X425 mm |
| **Contrôle de température** | Electromécanique |
| **Puissance résistance sole** | 1200 W |
| **Puissance résistance voûte** | 1000 W |
| **Puissance résistance gril** | 1700 W |
| **Puissance résistance gril fort** | 2700 W |
| **Type de gril** | Electrique |

## Options four principal

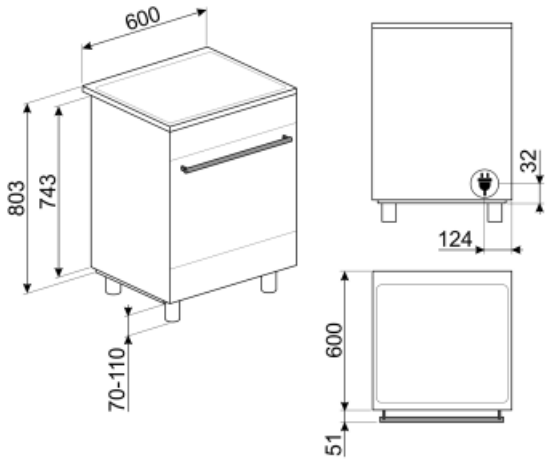
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Programmateur/Minuteur** | Oui | **Température minimale** | 50 °C |
| **Signal sonore fin de cuisson** | Oui | **Température maximale** | 260 °C |

## Accessoires inclus four principal

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grille avec arrêt arrière et latéral** | 1 | **Lèchefrite profond 40 mm** | 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



**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.



**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.



**BNP608T**

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



**KITH95**

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



**BN620-1**

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



**KITPDQ**

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



**SCRP**

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

**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.



**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.

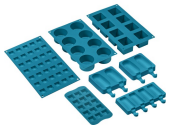
**BN640**

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



**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



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.



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.



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



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois 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.




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.



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.

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.

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.

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Afficheur Digital

Commandes tactiles

# Benefit (TT)

**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.

**Vapor Clean**

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

**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 dosseret

**Eclairage halogène multi-niveaux**

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

**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)