

## C6IMX8

### classici

Centre de cuisson "Squadrata", 60 cm, plan de cuisson induction, four électrique multifonction, inox  
Classe énergétique A-20%

EAN13: 8017709150167

Plan de cuisson induction:

**4 zones dont:**

Arrière gauche: 1850 W - booster 3000 W - Ø 180 mm

Avant gauche: 1850 W - booster 3000 W - Ø 180 mm

Arrière droite: 2300 W - booster 3700 W - Ø 210 mm

Avant droite: 1100 W - booster 2200 W - Ø 145 mm

Puissance nominale électrique: 10.600 W

- Verre noir Ecologica Suprema
- Auto-arrêt en cas de surchauffement
- Auto-arrêt en cas de débordement
- Lampes témoins chaleur résiduelle

**Four multifonction, émail Ever Clean:**

- 9 fonctions (8 cuisson + 1 Vapor Clean)
- Fonction Turbo Cooking
- Programmateur électronique fin de cuisson
- Température de 50° à 260° C
- **MAXI volume 68 litres**
- Porte démontable triple vitre
- Porte intérieur 2 vitres démontables thermo réfléchives

Puissance gril: 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,74 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,83 kWh

Accessoires:

Rails télescopiques 1 niveau

1 lèchefrite profondeur 40 mm

1 lèchefrite profondeur 20 mm

1 grille

1 plaque à pâtisserie

1 racloir de nettoyage



## FONCTIONS



Four à gauche

## Options

- **KITC6X** - Crédence murale inox
- **GT1T** - Rails télescopiques pour 1 niveau
- **KITPAX** - Set réhausseur 4 pieds jusqu'à 95 cm

**SMEG Belgium NV**  
**Schoonmansveld 12**  
**2870 Puurs**  
**Tel.: +32 03 860 96 96**  
**Fax : +32 03 886 06 66**



## Four à gauche



### Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



### Résistance grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



### Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.



### Résistance grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes: poivrons, courgettes ou aubergines.



### Turbine + résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.



### Turbine + résistance grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



### Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise marche d' une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.



### Turbine + résistance circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.

