

# C6IPBLT2

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Induction
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Pyrolitic
EAN code	8017709332587
Energy efficiency class	A



## Aesthetics












<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Serie</b>	Concerto	<b>No. of controls</b>	2
<b>Design</b>	Standard	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em prateado
<b>Colour</b>	Black	<b>Display</b>	Touch
<b>Acabamento</b>	Brilhante	<b>Door</b>	Full glass
<b>Logo</b>	Logotipo serigrafado	<b>Glass type</b>	eclipse
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Handle</b>	Smeg Classic
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle Colour</b>	Brushed stainless steel
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Storage compartment</b>	No
<b>Type of control setting</b>	Touch controls	<b>Sliding compartment</b>	No
<b>Comandos Slider</b>	Vermelho	<b>Feet</b>	Black
<b>Control knobs</b>	Smeg Classic		

## Programs / Functions

No. of cooking functions 9

Traditional cooking functions

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Turbo	 ECO Eco	 Small grill
 Large grill	 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom

## Cleaning functions



## Hob options



<b>Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças</b>	Yes	<b>Eco-logic opção limitadora de potência</b>	Sim
<b>End cooking timer</b>	4	<b>Opção de limitador de potência por níveis</b>	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
<b>Minute minder</b>	1	<b>Bridge option</b>	Yes

## Hob technical features



<b>Total no. of cook zones</b>	4		
Front left - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm			
Rear left - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm			
Rear right - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm			
Front right - Induction - single - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm			
<b>No. of cooking zones with Booster</b>	4	<b>Minimum pan diameter indication</b>	Yes
<b>Number of Flexible zones</b>	2	<b>Selected zone indicator</b>	Yes
<b>Automatic switch off when overheat</b>	Yes	<b>Residual heat indicator</b>	Yes
<b>Automatic pan detection</b>	Yes		

## Main Oven Technical Features



<b>No. of lights</b>	1	<b>Total no. of door glasses</b>	4
<b>Fan number</b>	1	<b>No. of thermo-reflective door glasses</b>	3
<b>Net volume of the cavity</b>	70 l	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Gross volume, 1st cavity</b>	79 l	<b>Heating suspended when door is opened</b>	Yes
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	Yes
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	360X460X425 mm
<b>Roof Liner</b>	No	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Lower heating element power</b>	1200 W
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Cooking time setting</b>	Start and Stop		
<b>Light when oven door is open</b>	Yes		
<b>Door opening</b>	Flap down		
<b>Removable door</b>	Yes		

<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Removable inner door</b>	Yes	<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W
		<b>Grill type</b>	Electric
		<b>Tilting grill</b>	No
		<b>Soft Close system</b>	No

## Options Main Oven

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	260 °C

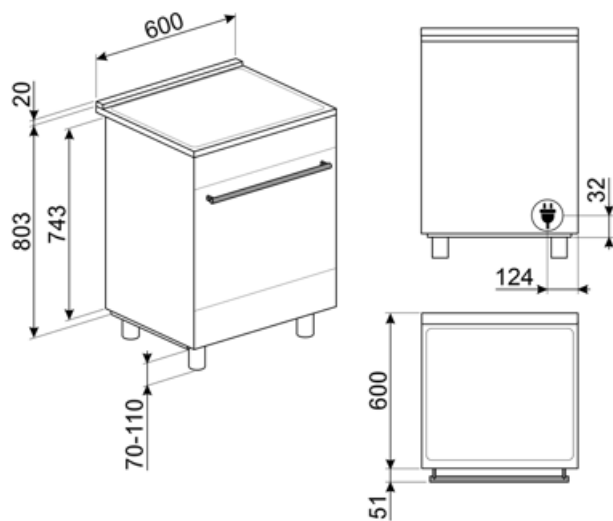
## Accessories included for Main Oven & Hob



<b>Rack com batente traseiro e lateral 40mm deep tray</b>	2	<b>Grill mesh</b>	1
	1	<b>Telescopic Guide rails, partial Extraction</b>	1

## Electrical Connection

<b>Plug</b>	No	<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase
<b>Electrical connection rating</b>	10000 W	<b>Type of electric cable</b>	Double and Three Phase
<b>Current</b>	44 A	<b>Frequency</b>	50/60 Hz
<b>Voltage</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos
<b>Voltage 2 (V)</b>	380-415 V		



## Compatible Accessories

### AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



### BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



### GTP

\*\* Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITC6X

Painel anti-salpicos, 60x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Master e Sinfonia



### KITPBX

Pés de redução de altura (850 mm)



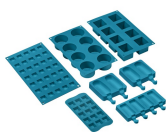
### SCRP

Placas de indução e de cerâmica e raspador teppanyaki



### SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C



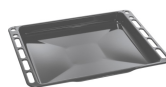
### BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



### BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



### GRILLPLATE

Placa de rede universal para indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\* Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)\*\* Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



### KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



### PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### TPKPLATE



Placa universal para placas de indução, gás, cerâmica e fogões elétricos. Superfície antiaderente ideal para cozinhar peixe, ovos e vegetais. Dimensões: 410 X 240 mm.

---

## Alternative products















---



**C6IPXT2**

**Colour:** Stainless steel

## Symbols glossary

	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Impulsionador de potência: opção permite que a zona funcione em potência máxima quando é necessário cozinhar muito intensamente.
	Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Quádruplo vidro: Número de portas envidraçadas.
	ECO-logic: opção permite-lhe restringir o limite de potência da poupança de energia real do aparelho.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.		Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.
	Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.
	ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.		Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



	Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.		Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.
	Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.		Protecção contra o sobreaquecimento: O sistema de segurança que desliga automaticamente a placa em caso de sobreaquecimento da unidade de controle.
	Indução: O trabalho destas placas baseia-se no princípio da indução electromagnética. O calor é gerado diretamente na parte inferior da panela durante o seu contato com a placa.		Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.
	O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.		Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.
	Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.		Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno.
	Indicação de calor residual: Depois de a placa de cerâmica de vidro ter sido desligada, o indicador de calor residual mostra qual das zonas de aquecimento ainda permanece quente. Quando a temperatura cai abaixo de 60°C, o indicador se apaga.		O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.
	Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.		Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.
	TWIN_ZONE_72dpi		A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.
	...		Touch Control

## Benefit (TT)

---

### **Induction hob**

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

### **Pyrolysis**

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

### **Touch control**

Easy and intuitive timer setting with a single touch

### **True-convection**

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

**BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

**Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

**Single turbine**

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat