

## C6IPBLT2

<b>Dimensão</b>	60x60 cm
<b>Nº de fornos com etiqueta energética</b>	1
<b>Cavity heat source</b>	Elétrico
<b>Tipo de placa</b>	Indução
<b>Tipo de forno principal</b>	Termoventilado
<b>Sistema de limpeza no forno principal</b>	Pirolítica
<b>Código EAN</b>	8017709332587
<b>Classe energética</b>	A



## Design



<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Design</b>	Classica	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Logo</b>	Logótipo serigrafado	<b>Nº de comandos</b>	2
<b>Cor</b>	Preto	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em prateado
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Display/ relógio</b>	Display Touch Control
<b>Acabamentos</b>	Polido	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Cinza escuro
<b>Design</b>	Concerto	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Comandos</b>	Comandos Digi Touch	<b>Pés</b>	Pés pretos
<b>Comandos Slider</b>	Red		

## Programas / Funções

**Nº funções do forno**

9

**Funções de forno**

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill curto
 Grill	 Grill ventilado	 Base com ventilador

## Funções de limpeza



Pirólise

## Opções da placa



Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Eco-logic opção limitadora de potência	Sim
Temporizador de fim de cozedura	4	Opção de limitador de potência por níveis	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W
Temporizador	1	Opção TwinZone	Sim

## Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 18.0 cm

Posterior esquerdo - Zona de indução singular - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 18.0 cm

Posterior direito - Zona de indução singular - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 18.0 cm

Anterior direito - Zona de indução singular - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - Ø 18.0 cm

Número de zonas com PowerBooster	4	Indicador de diâmetro mínimo do recipiente	Sim
Number of Flexible zones	2	Indicador da zona selecionada	Sim
Desliga automaticamente por sobreaquecimento	Sim	Indicador de calor residual	Sim
Reconhecimento automático do recipiente	Sim		

## Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	Vidro interno removível	Sim
Nº de ventiladores	1	Nº vidros da porta do forno	4
Volume útil	70 l	Nº vidros termorrefletores na porta	3
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	5	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal		
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo		
Potência das lâmpadas	40 W		

<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Bloqueio da porta na pirólise</b>	Sim
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	360X460X425 mm
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
		<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
		<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico

## Opções do forno principal

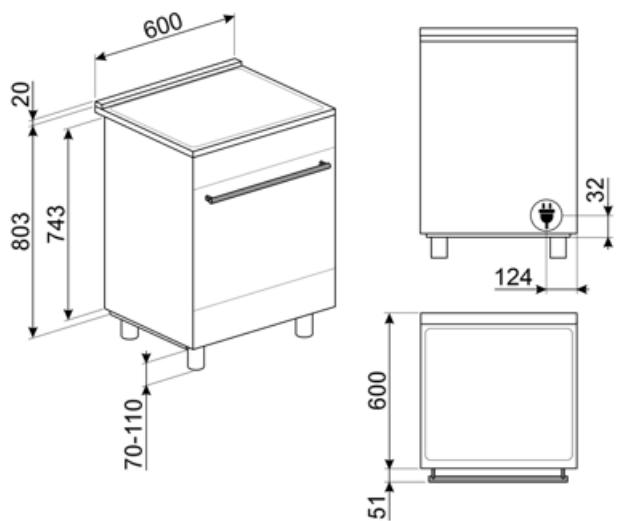
<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

			
<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	2	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1	<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1

## Ligação elétrica

<b>Potência elétrica nominal</b>	10000 W	<b>Tipos de ligação adicionais</b>	Double and Three Phase
<b>Corrente (Amperes)</b>	44 A	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	5 polos
<b>Tensão 2 (Volts)</b>	380-415 V	<b>Ficha elétrica</b>	Não
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico		



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### AIRFRY2



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

### BBQ



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.

### BN640



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



### BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.

### GRILLPLATE



Grelha universal com asas. Ideal para cozinhar carne, queijo e vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



### GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

### GTT



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



### KITC6X

Painel de parede para fogão, Aço inox, para fogões Portofino com 90cm

### KITP60X9



Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



### KITPBX



### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



**SFLK1**

Bloqueio de segurança para crianças

**STONE**

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos Dimensões LxPxA: 420x375x18 mm

**SMOLD**

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

**TPKPLATE**

Placa universal com asas. Ideal para cozinhar peixe, ovos ou vegetais. Dimensões LxP: 410 x 240 mm



---

## Alternative products

---



**C6IPXT2**

Cor: Aço inox

## Symbols glossary

 A <sup>b</sup>	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.	 P	PowerBooster (P): faz com que a placa trabalhe na potência máxima sempre que se torne necessário cozinhar os alimentos de forma muito intensa e rápida. Tem limitador de tempo devido à potência elevada.
	Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.		Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.
	EcoLogic: opção que permite reduzir a potência nominal do eletrodoméstico. Muito útil para permitir o funcionamento de vários aparelhos em simultâneo quando a potência do quadro elétrico é baixa.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao prover simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.		Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.		Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.		Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.
	Indução: a placa de indução funciona com bobinas circulares que emitem um campo magnético diretamente sobre um recipiente com fundo ferroso. O campo magnético produz calor direto sobre o recipiente, o que gera maior rapidez de cocção e maior eficiência energética.		O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.		Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
	Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.		Pirolítico: os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
	Indicador de calor residual: após desligar a zona, um H (de Hot) indica que a zona ainda está quente, podendo servir para manter a comida. A luz desliga quando a temperatura baixa dos 60°C.		Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
	Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.		Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.
	Zona dupla: permite estender a zona para produzir calor numa área maior. Podemos usar recipientes com uma base maior ou com formato oval ou retangular.		Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
	Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.		Touch control