

C6IPBLT2

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



Design



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

Programas / Funções

Nº funções do forno

9

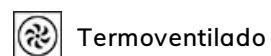
Funções de forno



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		

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

Opções do forno principal

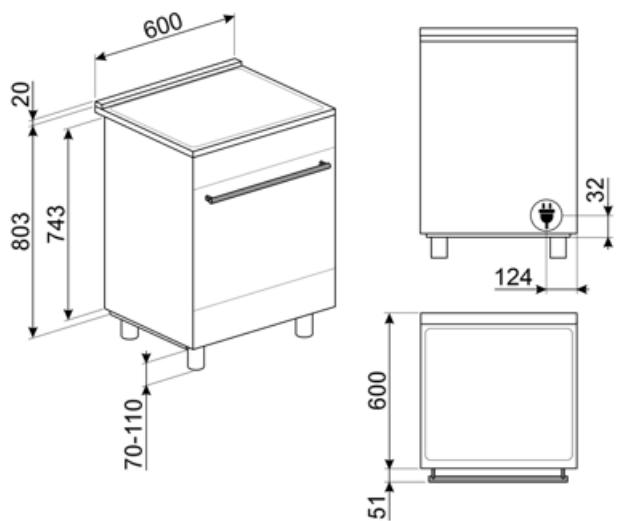
Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

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

Ligação elétrica

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