

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



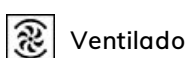
| | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Design | Classica | Design dos comandos | Comandos Série Classica |
| Design | Concerto | Cor dos comandos | Comandos em aço inox |
| Tipo de fogão | Série Standard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



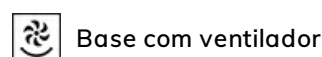
Grill curto



Grill

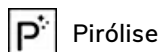


Grill ventilado



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 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 |

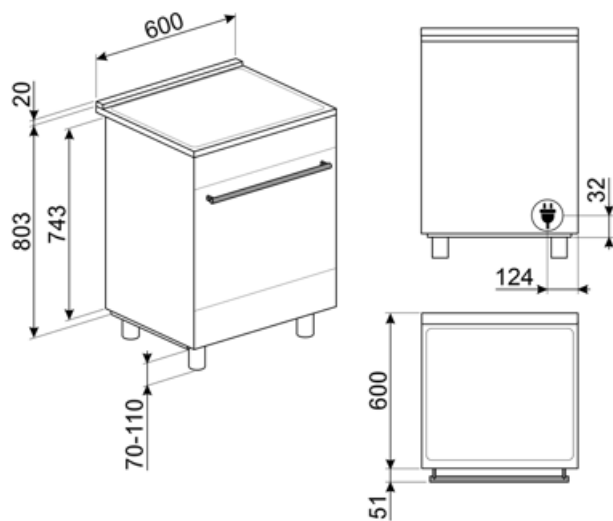
Acessórios incluídos no forno principal



| | | | |
|---|---|--|---|
| 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 | Electric cable | Installed, Single phase |
| Corrente (Amperes) | 44 A | Tipos de ligação adicionais | Double and Three Phase |
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Tensão 2 (Volts) | 380-415 V | Bloco de terminais | 5 polos |



Not included accessories

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.



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.



BNP608T

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



GTP

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



KITC6X

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



KITPBX



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



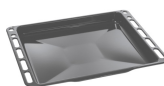
BBQ

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.



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.



GRILLPLATE

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



GTT

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



KITP60X9

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



PALPZ

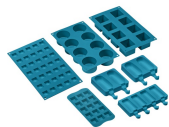
Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





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



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

















Alternative products



















C6IPXT2

Cor: Aço inox

Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir 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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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 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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.

-  **Turbo:** a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar 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.
-  **Indução:** a placa de indução funciona com bobines 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 vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Display Digi Screen:** permite ver a temperatura e a duração.
-  **Proteção de sobreaquecimento:** sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.
-  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.
-  **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.
-  **Pirolítico:** os programas de limpeza pirolítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  **Temporizador:** para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  **Touch control**

Benefit (TT)

Placa de indução

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Através da utilização de cookware adequado, a indução, segura e reativa, é fácil de utilizar e manter.

Pirólise

Limpeza fácil do forno graças à função pirolítica especial

Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Telescopic guides

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

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo