

C6IPBLT2

Dimensão

N° de fornos com etiqueta energética

Cavity heat source Tipo de placa

Tipo de forno principal

Sistema de limpeza no forno principal

Código EAN

Classe energética

60x60 cm

1

Elétrico Indução

Termoventilado

Pirolítica

8017709332587

Α



Design





Tipo de fogão

Design

Logo Logótipo serigrafado

Cor Preto

Posição do logótipo Logótipo no painel abaixo

> do forno Polido

Sim

Classica

Série Standard

Acabamentos Painel anti salpicos

Design Concerto Cor da placa Aço inox

Comandos Comandos Digi Touch

Comandos Slider Red Design dos comandos Cor dos comandos N° de comandos Cor da serigrafia

Display/ relógio Estética da porta Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Pés

Comandos Série Classica Comandos em aço inox

2

Serigrafia em prateado Display Touch Control Totalmente em vidro

Cinza escuro Série Classica Aço inox Pés pretos

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno

Estático

Turbo

Grill

9





Eco



Grill ventilado



Termoventilado



Grill curto



Base com ventilador



Funções de limpeza



Pirólise

Opções da placa









Opção bloqueio de comandos para

segurança das crianças Temporizador de fim de 4

cozedura

Temporizador

Eco-logic opção limitadora de potência

> Opção de limitador potência por níveis

Opção TwinZone

Sim

1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W

Sim

Características técnicas da placa

Sim

1







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**

Number of Flexible 2

zones

Desliga Sim

automaticamente por sobreaquecimento

Reconhecimento automático do

recipiente

Sim

Indicador de diâmetro Sim mínimo do recipiente

Indicador da zona Sim

selecionada

Indicador de calor

residual

Sim

Sim

4

3

Sim

Sim

Características técnicas do forno principal



















N° de lâmpadas 1 N° de ventiladores 1 Volume útil 70 I Capacidade bruta do 79 I

forno (L) Material da cavidade

Cavidade em esmalte EverClean

N° de níveis para tabuleiros Tipo de quias para

tabuleiros

5

Guias laterais em metal

lluminação de halogéneo

Tipo de iluminação Potência das lâmpadas 40 W Vidro interno removível

N° vidros da porta do forno N° vidros termorrefletores na

porta

Termostato de segurança

Interrupção das

resistências na abertura da porta

Sistema de arrefecimento **Tangencial**



do tempo de cocção

lluminação na abertura

da porta

Abertura da porta Porta desmontável

Porta interna totalmente em vidro

Opções de programação Programador de início e de

Sim

Aba para baixo

Sim Sim Bloqueio da porta na

pirólise

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill largo Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

Sim

360X460X425 mm

Controlo eletromecânico da

temperatura

1200 W

1000 W

2700 W

2000 W

Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador

de cocção

Alarme acústico de fim

Sim Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 40 mm de profundidade

2

Grelha para inserir no tabuleiro

Guias telescópicas de extração parcial

1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts) Tensão 2 (Volts) 10000 W

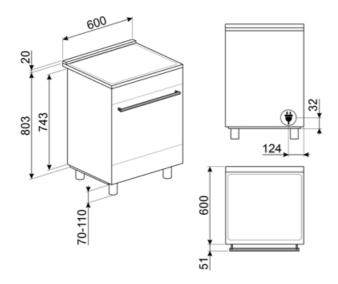
44 A 220-240 V 380-415 V Electric cable

Tipos de ligação adicionais

Frequência (Hz) Bloco de terminais Instalado, monofásico Double and Three Phase

50/60 Hz 5 polos







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.



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



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



SMOLD

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



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



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

Ē	9
Г	7
	F

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.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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 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.



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 quantidade, 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 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.



Proteção de sobreaquecimento: sistema que desliga automaticamente o eletrodoméstico quando a temperatura excede a segurança.



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 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