

# CX68CM8

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Ceramic
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709150006
Energy efficiency class	A



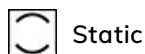
## Aesthetics

Aesthetic	Classica	Controls colour	Stainless steel
Serie	Concerto	No. of controls	6
Design	Standard	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Colour	Stainless steel	Display	electronic 5 buttons
Acabamento	Satin	Door	Full glass
Command panel finish	Stainless steel	Glass type	Stopsol
Logo	Logotipo embutido	Handle	Smeg Classic
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle Colour	Brushed stainless steel
Upstand	Yes	Sliding compartment	No
Cor da placa	Stainless steel	Feet	Silver
Control knobs	Smeg Classic		

## Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions



Static



Circulaire



Turbo



Eco



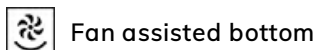
Small grill



Large grill



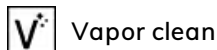
Fan grill (large)



Fan assisted bottom

Recipes No

## Cleaning functions



## Hob options

Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças No

## Hob technical features



Total no. of cook zones 4

Front left - Ceramic - double - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Rear left - Ceramic - single - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Rear right - Ceramic - extendable - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Front right - Ceramic - single - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Selected zone indicator Yes

Residual heat indicator Yes

## Main Oven Technical Features



No. of lights	1	No. of thermo-reflective door glasses	1
Net volume of the cavity	70 l	Safety Thermostat	Yes
Gross volume, 1st cavity	79 l	Heating suspended when door is opened	No
Cavity material	Ever Clean enamel	Cooling system	Tangential
No. of shelves	5	Door Lock During Pyrolysis	No
Type of shelves	Metal racks	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	360X460X425 mm
Roof Liner	No	Temperature control	Electro-mechanical
Light type	Halogen	Lower heating element power	1200 W
Light Power	40 W	Upper heating element - Power	1000 W
Cooking time setting	Start and Stop	Grill element	1700 W
Light when oven door is open	Yes	Large grill - Power	2700 W
Removable door	Yes	Circular heating element - Power	2000 W
Full glass inner door	Yes	Grill type	Electric
Removable inner door	Yes	Tilting grill	No
Total no. of door glasses	3		

## Options Main Oven

Timer Yes

Minimum Temperature 40 °C

End of cooking acoustic alarm Yes

Maximum temperature 260 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

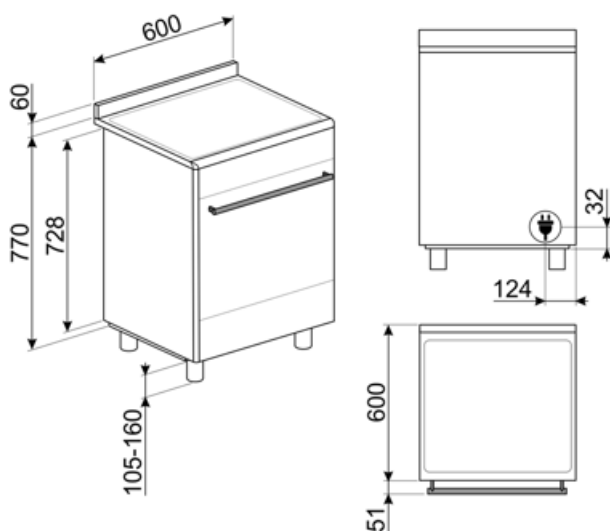
Rack com batente traseiro e lateral 1

40mm deep tray 1

## Electrical Connection

Plug No  
 Electrical connection rating 10400 W  
 Current 29 A  
 Voltage 220-240 V  
 Voltage 2 (V) 380-415 V

Electric cable Installed, Single phase  
 Type of electric cable Double and Three Phase  
 Frequency 50/60 Hz  
 Bloco de terminais 5 polos



## 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



### 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.



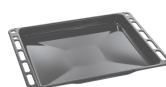
### BBQ

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



### GTP

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



### KITH95

Kit extensão de altura (950 mm), aço inoxidável



### KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões



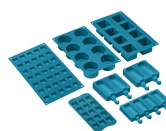
### SCRP

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



## Symbols glossary

-  R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  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.
-  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.
-  ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
-  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.
-  Circularaire 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.
-  Instalação em coluna: Instalação em coluna
-  Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  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.
-  Circularaire: 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.
-  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.
-  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.
-  Vidro cerâmico: A base da placa é feita de cerâmica de vidro. O aquecimento é realizado pelos elementos de aquecimento Hi-Light.

- 
- |   |  |
|---|--|
|  <p>Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.</p> |  <p>O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.</p>  |
|  <p>Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.</p>                                    |  <p>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.</p> |
|  <p>O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.</p>  |  <p>Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.</p>  |
|  <p>A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.</p>                                    |  |

## Benefit (TT)

---

### **Hob type ceramic**

Ceramic hobs offers fast cooking and precise temperature control

### **Vapor Clean**

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### **Buttons control**

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### **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

### **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)

### **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)

**Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet