

CX68CM8

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa vitrocerâmica
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709150006
Classe energética	A











Design

Design	Classica	Display/ relógio	5 comandos eletrónicos
Série	Concerto	Cor dos comandos	Comandos em preto
Acabamento	Aço inox	Nº de comandos	6
Acabamentos	Aço inox escovado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Tipo de fogão	Série Standard	Puxador	Puxador Série Classica
Estética da porta	Porta totalmente em vidro	Cor do puxador	Puxador em aço inox
Painel anti salpicos	Sim	Tipo de vidro do forno	Vidro silver
Cor da placa	Aço inox	Pés	Pés cinzentos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Design dos comandos	Comandos Série Classica	Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Cor dos comandos	Comandos em aço inox		

Programas / Funções

Nº de funções do forno 8

Funções de forno

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

Funções de limpeza



Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Zona vitrocerâmica dupla - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Posterior esquerdo - Zona vitrocerâmica singular - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Posterior direito - Zona vitrocerâmica extensível - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Anterior direito - Zona vitrocerâmica singular - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Indicador da zona selecionada	Sim	Indicador de calor residual	Sim
-------------------------------	-----	-----------------------------	-----

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	Nº vidros da porta do forno	3
Volume útil	70 l	Nº vidros termorrefletores na porta	1
Capacidade bruta do forno (L)	79 l	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	5	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	360X460X425 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo	Potência da resistência inferior	1200 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Porta desmontável	Sim	Potência da resistência circular	2000 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim		

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	40 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

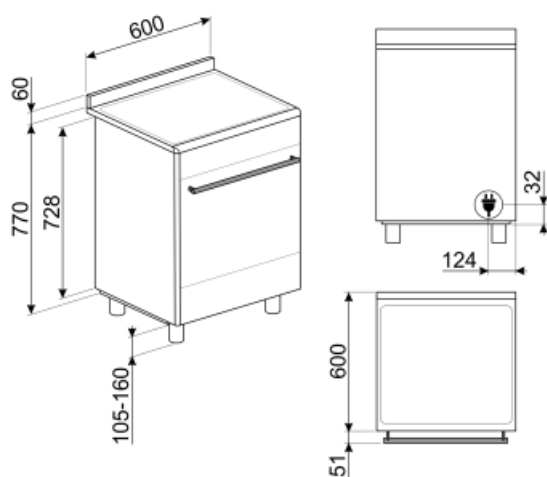
Rack with back and side 1
stop

Tabuleiro 40 mm de
profundidade 1

Ligação elétrica

Potência elétrica
nominal 10400 W
Corrente (Amperes) 29 A
Tensão (Volts) 220-240 V

Tensão 2 (Volts) 380-415 V
Frequência (Hz) 50/60 Hz
Bloco de terminais 5 polos



Not included accessories



PPX6090

Teppan Yaki em aço inox para fogões Concerto de 90 cm



GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



KIT60X

Painel de parede para fogões Concerto, Aço inox, 60 cm



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.

PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante e com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



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.



SCRP

Raspador para placas de indução, cerâmica e teppanyaki



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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



GTP

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



BNP608T

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



KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



KITPDQ

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



GT1P-2

Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido

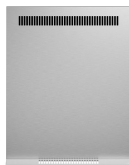
BBQ

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.



KITP60X9

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



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.



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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.



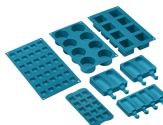
GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido























SMOLD

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



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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 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.
-  Placa vitrocerâmica: a base da placa é feita de vidro cerâmico de alta resistência. O aquecimento é realizado pelas resistências.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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 quantidades, 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.
-  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.
-  O interior da porta do forno totalmente coberto por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
-  Iluminação com duas lâmpadas de halógeno em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.

-
- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  <p>Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e seleccionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.</p> |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |