

## CX68M8-1

Dimensão	60x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709166625
Classe energética	A



## Design









<b>Tipo de fogão</b>	Série Standard	<b>Comandos</b>	Rotativos
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Design</b>	Classica	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Logo</b>	Logótipo embutido	<b>Nº de comandos</b>	7
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Estética da porta</b>	Totalmente em vidro
<b>Tampa protetora da placa</b>	tampa em vidro cinza com dois perfis	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Vidro silver
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Design</b>	Concerto	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Pés</b>	Pés cinzentos
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em esmalte mate		

## Programas / Funções

Nº funções do forno	8
---------------------	---

### Funções de forno

 Estático	 Turbo	 Eco
 Grill curto	 Grill	 Grill ventilado
 Base	 Pizza	

### Funções de limpeza

 VaporClean
---------------------------------------------------------------------------------------------

## Características técnicas da placa



### Número total de zonas de cocção 4

Anterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 3.50 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.75 kW

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.75 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

<b>Tipo de queimadores a gás</b>	Queimadores a gás standard	<b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b>	Sim
<b>Ignição eletrónica nos comandos</b>	Sim	<b>Tampas dos queimadores a gás</b>	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



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

Tipo de Grill

Grill elétrico

## Opções do forno principal

Alarme sonoro de fim de  
confeção: Sim

Temperatura máxima

260 °C

Temperatura mínima 50 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

Grelha redutora em  
esmalte 1

Tabuleiro 40 mm de  
profundidade 1

Grelha com segurança  
traseira e lateral 1

Grelha para inserir no  
tabuleiro 1

## Ligação elétrica

Potência elétrica  
nominal 3000 W

Comprimento do cabo  
de alimentação 115 cm

Corrente (Amperes) 13 A

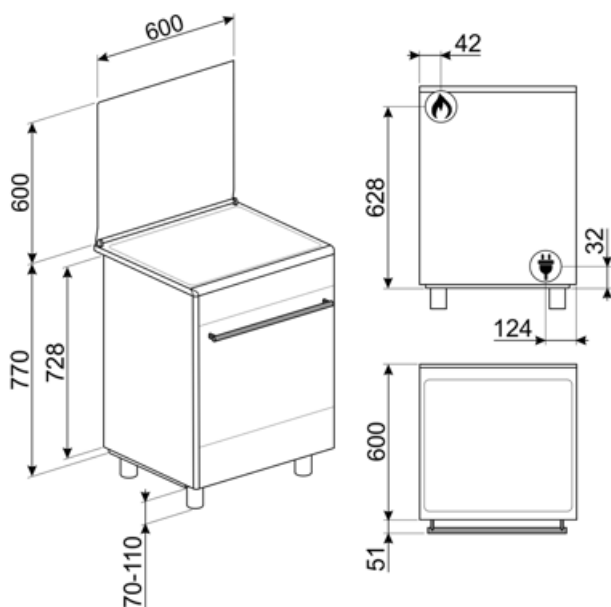
Frequência (Hz) 50/60 Hz

Tensão (Volts) 220-240 V

Bloco de terminais 3 polos

Electric cable Instalado, monofásico

Ficha elétrica Não



## 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.



### AL60

Painel traseiro alto com ventilação, adequados para fogões Concerto 60 cm com placa a gás



### 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.



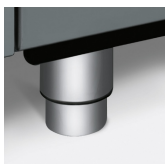
### GTT

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



### KITPAX

Pés para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Sinfonia



### 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



### 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.



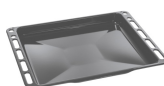
### BBQ

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.



### 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.



### GTP

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



### KITP60X9

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



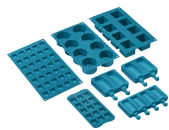
### KITPD



### 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








### 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

## Symbols glossary

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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 inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.
-  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.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.

- 
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  Knobs control
-  Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.