

CX68M8-1

Dimensão 60x60 cm

N° de fornos com etiqueta energética 1

Cavity heat sourceElétricoTipo de placaPlaca a gásTipo de forno principalTermoventiladoSistema de limpeza no fornoPrograma de limpeza

principal VaporClean
Código EAN 8017709166625

Classe energética A



Design



Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Logo

Cor

Posição do logótipo

Tampa protetora da

placa

Acabamentos

Design Cor da placa

Tipo grelhas

Série Standard

Painel de comandos em aço

inox

Classica

Logótipo embutido

Aço inox

Logótipo no painel abaixo

do forno

tampa em vidro cinza com

dois perfis

Aço inox escovado

Concerto Aço inox

Grelhas em esmalte mate

Comandos

Design dos comandos

Cor dos comandos Nº de comandos

Cor da serigrafia

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Pés

Rotativos

Comandos Série Classica

Comandos em aço inox

7

Serigrafia em preto Totalmente em vidro

Vidro silver

Série Classica

Aço inox

Pés cinzentos

Programas / Funções

N° funções do forno

8

SMEG SPA 16/12/2025



Funções de forno Estático Turbo Grill curto Grill Grill Base Pizza Funções de limpeza

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 4

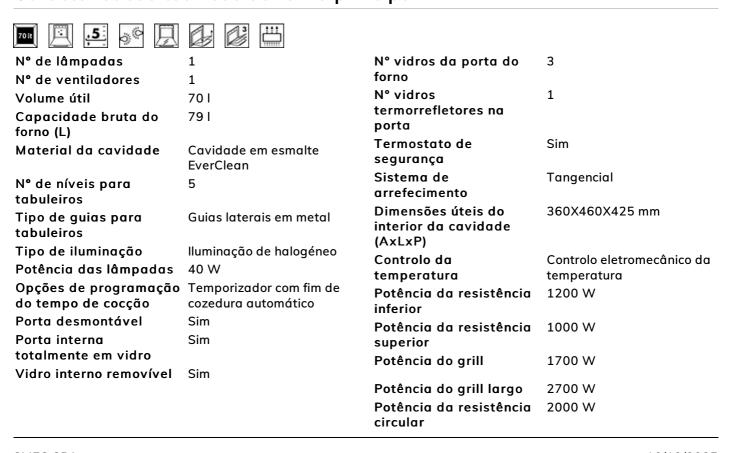
VaporClean

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

Tipo de queimadores a Queimadores a gás Válvulas de segurança Sim standard corte rápido do gás

Ignição eletrónica nosSimTampas dosTampas dos queimadorescomandosqueimadores a gásem esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



SMEG SPA 16/12/2025



Tipo de Grill

Grill elétrico

Opções do forno principal

Alarme acústico de fim

de cocção

Temperatura mínima

Sim

50 °C

Temperatura máxima

260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha redutora em

esmalte

Grelha com segurança

traseira e lateral

1

Tabuleiro 40 mm de

profundidade

Grelha para inserir no

tabuleiro

115 cm

1

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes)

Tensão (Volts)

Electric cable

3000 W

13 A

220-240 V

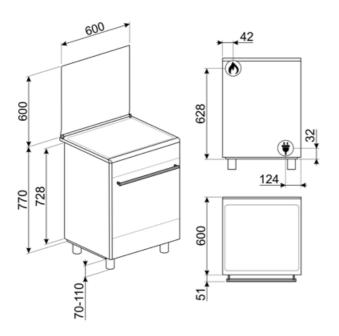
Instalado, monofásico

Comprimento do cabo

de alimentação

Frequência (Hz) 50/60 Hz

Bloco de terminais 3 polos



SMEG SPA 16/12/2025



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.



AL60

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



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.



BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



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.



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.



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.



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



KITPAX

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



KITPD



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

SMEG SPA 16/12/2025





SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

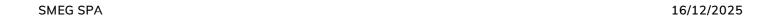


SMOLD

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			
A T	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.
Ф	Knobs control		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.		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.		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.
ECO	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.	8	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.
©	Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando	®	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com

inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.

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.

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.

SMEG SPA 16/12/2025





lluminação 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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

SMEG SPA 16/12/2025