

# 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

Design	Classica	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Série	Concerto	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Acabamento	Aço inox	Nº de comandos	7
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
Tampa protetora da placa	tampa em vidro cinza com dois perfis	Tipo de vidro do forno	Vidro silver
Tipo grelhas	Grelhas em esmalte mate	Pés	Pés cinzentos
Cor da placa	Aço inox	Logótipo	Logótipo embutido
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno

## Programas / Funções

Nº de funções do forno 8

Funções de forno

 Estático	 Turbo	 Eco
 Grill curto	 Grill	 Grill ventilado
 Base	 Pizza	

## Funções de limpeza



## 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>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
<b>Vidro interno removível</b>	Sim		

## Opções do forno principal

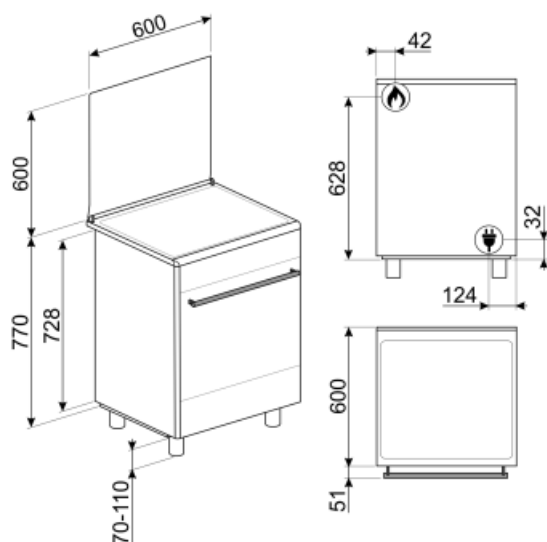
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C
<b>Temperatura mínima</b>	50 °C		

## 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	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Corrente (Amperes)	13 A	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Bloco de terminais	3 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.



### AL60

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



### 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.



### BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



### PPX6090-1

Teppan Yaki para fogões Concerto 90 cm



### KITPD

### 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.

### 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.

### KITPAX



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



### KITP60X9

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

### GTT



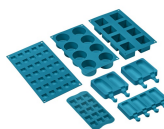
Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido

### 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.

### 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)

 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>

UR

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.

V

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.

70lt

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.