

## 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	Comandos	Rotativos
Design	Concerto	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Tipo de fogão	Série Standard	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Cor	Aço inox	Nº de comandos	7
Acabamentos	Aço inox escovado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Estética da porta	Porta totalmente em vidro
Logo	Logótipo embutido	Tipo de vidro do forno	Vidro silver
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Puxador	Puxador Série Classica
Tampa protetora da placa	tampa em vidro cinza com dois perfis	Cor do puxador	Puxador em aço inox
Cor da placa	Aço inox	Pés	Pés cinzentos
Tipo grelhas	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 acústico de fim de cocção Sim  
 Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

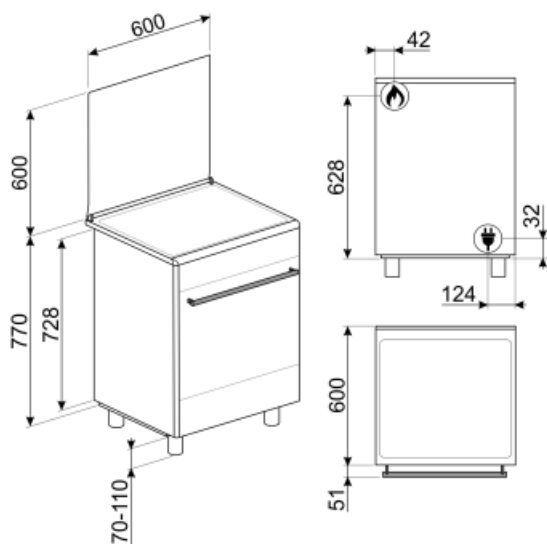
Grelha redutora em esmalte 1  
 Grelha com segurança traseira e lateral 1

Tabuleiro 40 mm de profundidade 1  
 Grelha para inserir no tabuleiro 1

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal 3000 W  
 Corrente (Amperes) 13 A  
 Tensão (Volts) 220-240 V  
 Installed electric cable Yes, Single phase

Comprimento do cabo de alimentação 115 cm  
 Frequência (Hz) 50/60 Hz  
 Bloco de terminais 3 polos



## Not included accessories



### PPX6090

Teppan Yaki em aço inox para fogões Concerto de 90 cm



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### 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.



### BG6090-1

Grill em ferro fundido para fogões Concerto



### PPX6090-1

Teppan Yaki para fogões Concerto 90 cm



### KITPD



### 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



### AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorías 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.



### 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.



### 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



### 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.



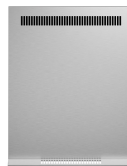
### PALPZ

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 LxP: 315x325 mm



#### 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



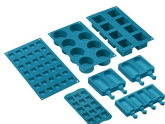
#### GTT

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



#### 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)

-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Knobs control
-  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.
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  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.
-  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 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.

- 
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  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.

---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

### Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### 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)

**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)