

CX68CM8

Categorie fornuis	60x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Keramisch
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reiningingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709150006
Energie-efficiëntieklasse	A



Design

Design	Classici	Display	Elektronisch 5 toetsen
Series	Concerto	Kleur toetsen	Zwart
Kleur	Inox	Aantal bedieningsknoppen	6
Afwerking	Geborsteld inox	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Standaard	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Geheel glas	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Upstand	Ja	Type glas	Stopsol
Kleur kookplaat	Inox	Pootjes	Zilver
Afwerking bedieningspaneel	Inox	Logo	In reliëf
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven
Kleur bedieningsknoppen	Inox		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
Traditionele bereidingsfuncties	



Statisch



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo



ECO



Kleine grill



Grote grill



Ventilator + grote grill



Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 4

Linksvoor - Keramisch - dubbel - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Linksachter - Keramisch - enkel - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Rechtsachter - Keramisch - uitbreidbaar - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Rechtsvoor - Keramisch - enkel - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Indicator geselecteerde zone Ja

Indicator (lampje) restwarmte Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 1

Netto volume 1e oven 70 l

Bruto volume, oven 1 79 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 5

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Type licht Halogeen

Vermogen lamp 40 W

Opties Begin en eind

bereidingstijdprogrammering

Automatische inschakeling Ja

verlichting bij openen deur

Uitneembare ovendeur Ja

Volledig glazen binnendeur Ja

Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo- 1

reflecterende ruiten

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd) 360X460X425 mm

Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Onderwarmte - vermogen 1200 W

Bovenwarmte - vermogen 1000 W

Grill - vermogen 1700 W

Grote vlakgrill - vermogen 2700 W

Circulatie - vermogen 2000 W

Grill type Elektrisch

Opties primaire oven

Timer Ja

Geluidssignaal einde kooktijd Ja

Minimum temperatuur 40 °C

Maximum temperatuur 260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

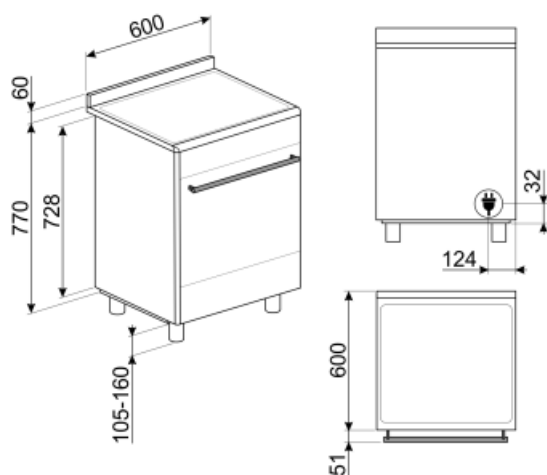
Ovenrooster met stop 1

Bakplaat (40 mm) 1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10400 W
Stroom	29 A
Spanning	220-240 V
Spanning 2 (V)	380-415 V

Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	5 polig



Not included accessories



PPX6090

Stainless steel grill plate suitable for 90 cm Concerto cookers



SFLK1

Child lock



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)

BBQ

Dubbelzijdig



KITP60X9

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



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



SCR P

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



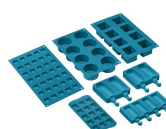
PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary (TT)



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

	Glass ceramic: The base of the hob is made glass ceramic. Heating is performed by the heating elements Hi-Light.		All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
	The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.		Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
	Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.		The oven cavity has 5 different cooking levels.
	Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.		The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.