

CX68CM8

Velikost vařiče	60x60 cm
Počet dutin s energetickým štítkem	1
Zdroj ohřevu dutiny	ELEKTRINA
Typ varné desky	Keramická
Type of main oven	Termo-ventilované
Cleaning system main oven	Parní čištění
EAN kód	8017709150006
Třída energetické účinnosti	A



Aesthetics

Estetika	Classica	Ovládací knoflíky	Smeg Classic
Serie	Concerto	Barva ovládacích prvků	Nerezová ocel
Vzhled	Standardní	Počet ovládacích prvků	6
Barva	Nerezová ocel	Serigraphy colour	Black
Povrchová úprava	Satén	Displej	5 elektronických tlačítek
Povrchová úprava ovládacího panelu	Nerezová ocel	Dvířka	Plné sklo
Logo	Embossed	Typ skla	Stopsol
Logo position	Facia below the oven	Rukojeť	Smeg Classic
Sokl	Ano	Barva rukojeti	Kartáčovaná nerezová ocel
Barva varné desky	Nerezová ocel	Stopa	Stříbrná

Programy/funkce

Počet funkcí vaření	8
Tradiční funkce vaření	

 Statický	 Circulaire	 Turbodmychadlo
 Eco	 Malý gril	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Spodní část s ventilátorem	

Funkce čištění

 Parní čištění
--

Technické vlastnosti varné desky



Celkový počet varných zón 4

Přední levá - Keramická – dvojitá - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Zadní levá - Keramická – jediná - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Zadní pravá - Keramická – rozšiřitelná - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Přední pravá - Keramická – jediná - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Indikátor vybrané zóny Ano

**Indikátor zbytkového
tepla** Ano

Hlavní technické vlastnosti trouby



Počet světel	1
Čistý objem vnitřního prostoru	70 l
Hrubý objem, 1. vnitřní prostor	79 l
Materiál vnitřní části	Smalt Ever Clean
Počet polic	5
Typ polic	Kovové police
Typ osvětlení	Halogenová
Výkon osvětlení	40 W
Nastavení doby vaření	Start a stop
Osvětlení při otevřených dvířkách trouby	Ano
Vyjímatelná dvířka	Ano
Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano

Celkový počet dveřních skel	3
Počet termoreflexních skel dveří	1
Bezpečnostní termostat	Ano
Chladicí systém	Tečna
Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	360X460X425 mm
Řízení teploty	Elektromechanické
Nižší výkon topného článku	1200 W
Horní topný článek – výkon	1000 W
Grilovací prvek	1700 W
Velký gril – výkon	2700 W
Kruhový topný článek – výkon	2000 W
Typ grilu	Elektřina

Možnosti hlavní trouby

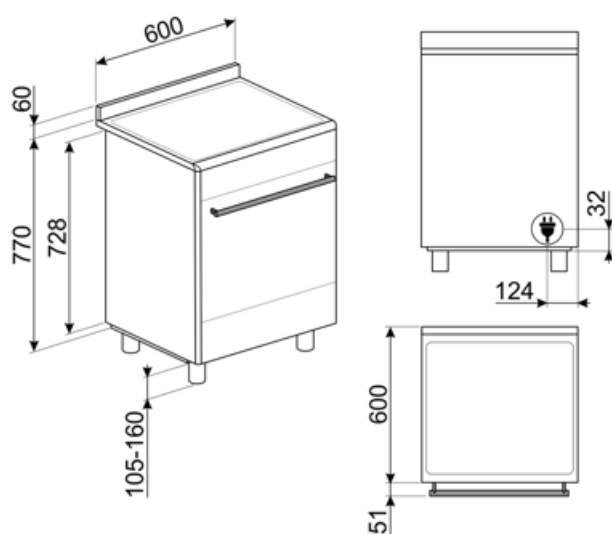
Časovač	Ano	Minimální teplota	40 °C
Akustický alarm konce vaření	Ano	Maximální teplota	260 °C

Příslušenství v ceně pro hlavní troubu a varnou desku

Stojan se zadním a bočním dorazem	1	40 mm hluboký plech	1
--	---	----------------------------	---

Elektrické připojení

Jmenovitý výkon elektrického připojení	10400 W	Typ instalovaného elektrického kabelu	Ano, jednofázové
Stávající	29 A	Typ elektrického kabelu	Ano, dvoufázové a třífázové
Napětí	220-240 V	Frekvence	50/60 Hz
Napětí 2 (V)	380-415 V	Terminal block	5 poles



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



BNP608T

Plech potažený teflonem, hloubka 8 mm, k umístění na rošt



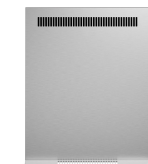
GTT

****Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)**** Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



KITP60X9

Ochrana proti postříkání zdi, 90 cm, nerezová ocel, vhodná pro pyrolytické sporáky Concerto



PALPZ

Lopata na pizzu se sklopnou rukojetí
šířka: 315 mm délka: 325 mm



SFLK1

Dětská pojistka



STONE

Obdélníkový žáruvzdorný kámen. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky. Rozměry: D 42 x V 1,8 x H 37,5 cm.



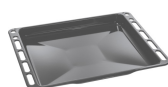
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTP

****Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)****
Extrakce: 300 mm Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



KITH95

Sada pro prodloužení výšky (950 mm), nerezová ocel



KITPDQ

Nožky pro redukci výšky (850 mm), nerezová ocel, pro sporáky



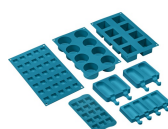
SCRP

Stěrka na indukční a keramické varné desky a teppanyaki



SMOLD

Sada 7 silikonových forem na zmrzliny, nanuky, pralinky, zmrzliny nebo porce jídla. Použitelné od -60 °C do +230 °C



Symbols glossary

	A: Sušící výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků		Instalace ve sloupci: Instalace ve sloupci
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Dvířka s trojitým sklem: Počet skel dvířek.
	Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.		Circogas: V plynových troubách ventilátor distribuuje teplo rychle a rovnoměrně po celém prostoru trouby, čímž se zabrání přenosu chuti při současném vaření několika různých pokrmů. V elektrických troubách tato kombinace rychleji dokončuje vaření jídel, která jsou hotová na povrchu, ale vyžadují delší vaření uvnitř bez dalšího gratinování.
	Pouze horní a dolní topný článok: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.		Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
	EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.		Grilovací topný článok: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
	Poloviční gril: Pro rychlé vaření a gratinování jídla. Nejlepších výsledků lze dosáhnout použitím horní police pro malé porce, spodní police pro větší porce, jako jsou kotlety nebo klobásy. U polovičního grilu se teplo generuje pouze ve středu článku, takže je ideální pro menší množství.		Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.
	Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.		Sklokeramika: Spodní část varné desky je vyrobena ze sklokeramiky. Ohřev je prováděn topnými články Hi-Light.
	Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.		Sklo vnitřních dvířek: Lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.



Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.



Indikace zbytkového tepla: Po vypnutí sklokeramické varné desky indikátor zbytkového tepla ukazuje, která z varných zón je stále horká. Když teplota klesne pod 60 °C, indikátor zhasne.



Vnitřní prostor trouby má 5 různé úrovně vaření.



Parní čištění: jednoduchá funkce čištění pomocí páry k uvolnění usazenin ve vnitřním prostoru trouby.



Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.

Benefit (TT)

Typ sklokeramické varné desky

Sklokeramická varná deska nabízí rychlé vaření a přesnou regulaci teploty

Parní čištění

Napuštěním vody do důlku na dně komory se generuje pára, která změkčuje usazeniny a usnadňuje jejich odstranění

Napuštěním vody do důlku na dně komory se generuje pára, která změkčuje usazeniny a usnadňuje jejich odstranění.

Ovládání tlačítka

Snadné a intuitivní nastavení časovače pomocí jednoduchých tlačítek

Skutečná konvekce

Nejlepší výkony vaření/pečení zaručuje větrané cirkulační proudění

Více ventilátorů a topných těles zajistí dokonalé aerodynamické proudění tepla, které umožňuje rovnoměrné a rychlejší vaření/pečení uvnitř komory.

Víceúrovňové vaření/pečení

Několik úrovní přípravy pokrmů umožňuje maximální flexibilitu použití

Víceúrovňové halogenové osvětlení

Vnitřní halogenové osvětlení na různých úrovních zaručuje vynikající viditelnost

Odnímatelné vnitřní sklo

Vnitřní skla dveří jsou snadno odnímatelná pro kompletní čištění

Tangenciální chlazení

Nový chladič systém s tangenciálním ventilátorem a prouděním vzduchu od dveří ke splashback stěně

Izotermická komora

Nejlepší výkon vaření/pečení při nejvyšší energetické účinnosti

BBQ (volitelné příslušenství)

Grilování přímo v troubě s oboustranným grilem (volitelné příslušenství BBQ)

Kámen na pizzu (volitelné příslušenství)

Pečení se žáruvzdorným kamenem pro měkkou a křupavou pizzu a kynuté výrobky (volitelné příslušenství STONE)

Nastavitelná výška

Varná deska v jedné rovině s pracovní plochou díky nastavitelným nožičkám

Studené dveře

Při jakékoli funkci je vnější sklo dveří studené, takže nehrozí nebezpečí popálení

Fritování vzduchem (AIRFRY volitelné příslušenství)

Lehčí a chutnější jídlo díky airfry - košíku na fritování vzduchem (volitelné příslušenství)