

# **CX68CM8**

**Produktabmessung** 

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

**EAN-Code** 

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

60x60 cm

1

Elektro

Glaskeramik

Umluft + Heißluft

Vapor Clean

8017709150006



Classici

## Ästhetik

Design Standard Bedienknebel Bedienoberfläche Farbe/Material der Edelstahl

Metall Bedienknebel Ästhetik Classici Anzahl der Geprägt Logo Bedienknebel Farbe Edelstahl

Farbe des Dekors Schwarz Position des Zierblende

Display Digitaluhr 5 Tasten Markenlogos

Gerätetür Vollglas Oberfläche Gebürstet

Glasart Stopsol-Silberglas **Spritzleiste** 

Türgriff Classici Serie Concert

Material des Türgriffs Edelstahl gebürstet Farbe der Kochmulde Edelstahl

8

Stellfüße Silber

# Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1 Art der Garfunktionen, Garraum 1

Heißluft Turbo-Heißluft Statisch

ECO Kleinflächengrill Großflächengrill

Unterhitze + Umluft

Großflächengrill + Umluft

**SMEG SPA** 14.12.2025



#### Reinigungsfunktion, Garraum 1



### Technische Eigenschaften Kochfeld



#### Anzahl der Kochzonen 4

Vorne links - Glaskeramik - Zweikreiskochzone - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Hinten links - Glaskeramik - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Hinten rechts - Glaskeramik - Erweiterbar - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Vorne rechts - Glaskeramik - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Anzeige der Kochzone Restwärmeanzeige la

### Technische Eigenschaften primärer Garraum 1















Anzahl der 1 Garraumbeleuchtungen 70 I Nutzbares Garraumvolumen Bruttovolumen Garraum 79 I **Material Garraum** Ever Clean Emaillierung

Anzahl der Garebenen

Art der

Einschubschienen

Art der Beleuchtung Leistung der

Beleuchtung Programmierung der

Garzeit Garraumbeleuchtung

bei Türöffnung

Abnehmbare Gerätetür Vollglasinnentür

Vollglasinnentür herausnehmbar



Einhängerahmen verchromt

Halogen 40 W

Start Gardauer mit

Endabschaltung

Ja

la

Ja la Anzahl der 3 Türverglasungen

Anzahl der Thermo-1 Türverglasungen

Sicherheitsthermostat Ja

Kühlsystem Kühlgebläse 360X460X425 mm

Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Elektromechanisch **Temperaturregelung** 

Leistung der Unterhitze 1200 W Leistung der Oberhitze 1000 W Leistung des 1700 W

Kleinflächengrills

Leistuna des Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills

2700 W

2000 W Elektrisch

# Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Akustisches Signal bei Ja Temperatur min. Temperatur max.

40 °C 260 °C

# Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit **Tiefensperre** 

Garzeitende

1

Backblech/Fettpfanne (H: 40 mm)

1

**SMEG SPA** 14.12.2025



## **Elektrischer Anschluss**

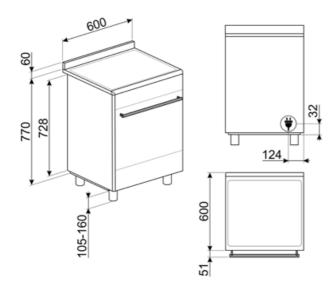
Elektrischer 10400 W Typ des vorinstallierten Einphasig

Gesamtanschlusswert Anschlusskabels

Absicherung 29 A Zusätzliche Zwei- oder dreiphasig

Spannung 1 (V) 220-240 V Anschlussöglichkeiten

Spannung 2 (V) 380-415 V Frequenz 50/60 Hz
Anschlussleiste 5-polig



SMEG SPA 14.12.2025



### Kompatibel Zubehör

#### **AIRFRY**

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



#### AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



#### BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



#### BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



#### **GTT**

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



#### KITH95

Kit Stellfüße (950 mm), Edelstahl, für Erhöhung, geeignet für Concert-Standherde (911-966mm).



#### KITP60X9

Edelstahlrückwand, kombinierbar für 60 cm Standherde Concert/Classici mit Pyrolyse und/oder Multifunktionsbackofen



#### **KITPDQ**

Kit Stellfüße (850 mm), Edelstahl, für Reduzierung der Höhe (850-881 mm), geeignet für Concert-Standherde.



### PAI P7

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5 cm.



#### **SCRP**

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



#### SFLK1

Kindersicherung.

**SMEG SPA** 14.12.2025



#### **SMOLD**



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



#### **STONE**

Rechteckiger Pizzastein, aus Schamottstein, glasiert. Ideal zum Backen von Pizzen, Brot, Focaccia und anderen Gerichten, wie Gebäck oder Keksen. Abmessungen LxBxH: 420x375x18 mm

SMEG SPA 14.12.2025



### Symbols glossary

(	Α	#***
	0.0	D

Energy efficiency class A



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten. Brot und Backwaren.



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte



Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Nutzvolumen 70 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.



Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Glaskeramik: die Oberfläche des Kochfeldes besteht aus einer speziellen Glaskeramik. Die darunterliegenden Hi-Light-Heizwiderstände übertragen die Abstrahlhitze direkt in den Topfboden des Kochgeschirrs.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Vapor Clean: eine einfache Reinigungsfunktion, die mit Hilfe von Dampf Ablagerungen im Garraum löst.

SMEG SPA 14.12.2025