

## CX68CM8

<b>Taille du piano de cuisson</b>	60x60 cm
<b>Nombre de cavités avec étiquette énergétique</b>	1
<b>Source de chaleur de la cavité</b>	Electrique
<b>Type de plan de cuisson</b>	Vitrocéramique
<b>Type de four principal</b>	Chaleur tournante
<b>Système de nettoyage four principal</b>	Vapor Clean
<b>Code EAN</b>	8017709150006
<b>Classe d'efficacité énergétique première cavité</b>	A



## Esthétique

<b>Design</b>	Standard	<b>Manettes de commande</b>	Smeg Classica
<b>Finitions du bandeau de commandes</b>	Inox	<b>Couleur des manettes</b>	Inox
<b>Esthétique</b>	Classica	<b>Nombre de manettes</b>	6
<b>Logo</b>	Embouti	<b>Couleur de la sérigraphie</b>	Noir
<b>Couleur</b>	Inox	<b>Type d'afficheur</b>	Électronique 5 touches
<b>Position du logo</b>	Bandeau sous le four	<b>Porte</b>	Plein verre
<b>Finition</b>	Satiné	<b>Type de verre</b>	Stopsol
<b>Dosseret</b>	Oui	<b>Poignée</b>	Smeg Classica
<b>Série</b>	Concerto	<b>Couleur de la poignée</b>	Inox brossé
<b>Couleur de la table de cuisson</b>	Inox	<b>Pieds</b>	Gris métal

## Programmes / Fonctions

**Nombre de fonctions de cuisson** 8

**Fonctions de cuisson traditionnelle**

 Statique

 Chaleur tournante

 Chaleur tournante turbo

 Eco

 Gril moyen

 Gril fort

 Gril fort ventilé

 Sole ventilée

## Fonction de nettoyage



## Caractéristiques techniques table de cuisson



### Nombre total de foyers 4

Avant gauche - Vitrocéramique - Double - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Arrière gauche - Vitrocéramique - Simple - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Arrière droit - Vitrocéramique - Extensible - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Avant droit - Vitrocéramique - Simple - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Indicateur zone sélectionnée	Oui	Affichage chaleur résiduelle	Oui
------------------------------	-----	------------------------------	-----

## Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	Nombre de vitres de la porte du four	3
Volume net de la cavité	70 l	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	1
Capacité brute (litres)	79 l	Thermostat de sécurité	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	Système de refroidissement	Tangentiel
Nombre de niveaux de cuisson	5	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	360X460X425 mm
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	Contrôle de température	Electromécanique
Type d'éclairage	Halogène	Puissance résistance sole	1200 W
Puissance de l'éclairage	40 W	Puissance résistance voûte	1000 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Puissance résistance gril	1700 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	Puissance résistance gril fort	2700 W
Porte démontable	Oui	Puissance résistance circulaire	2000 W
Porte intérieure plein verre	Oui	Type de gril	Electrique
Vitre intérieure démontable	Oui		

## Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	Température minimale	40 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	Température maximale	260 °C

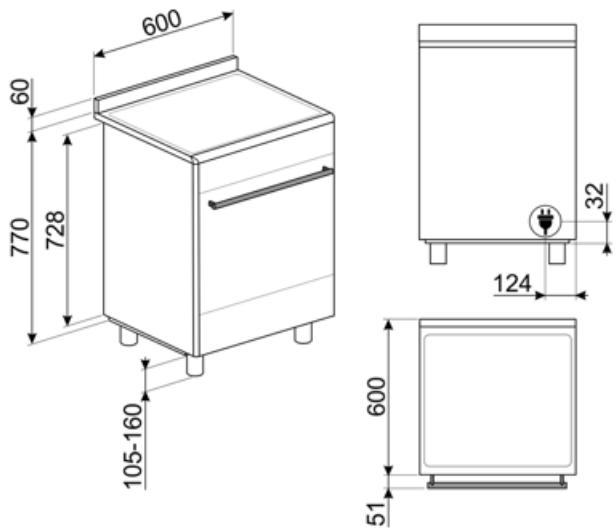
## Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière et latéral

Lèchefrite profond 40 mm

## Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	10400 W	Modalités de connexion supplémentaires	Oui, bi et triphasé
Intensité	29 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	5 pôles
Tension 2	380-415 V	Type de prise	Non
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé		



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY



Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.

### AIRFRY2



Air fryer tray. 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.

### BBQ



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.

### BN620-1



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm

### BN640



Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

### GTP



Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.

### KITH95



Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



### KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

**SCRP**

Grattoir de nettoyage anti-rayures - pour tables de cuisson induction et vitrocéramique, ainsi que teppan yaki

**SMOLD**

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

**SFLK1**

Sécurité enfants

**STONE**

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

 A	A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie	 Installation en hauteur
 <b>Refroidissement tangentiel</b>	: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.	 <b>Porte à triple vitre</b> : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
 <b>Émail Ever Clean</b>	: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.	 <b>Turbine + Résistance sole (cuisson délicate)</b> : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments
 <b>Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle)</b>	: La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.	 <b>Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante)</b> : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
 <b>Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco)</b>	: Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.	 <b>Gril fort</b> : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
 <b>Résistance gril moyen</b>	: cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.	 <b>Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé)</b> : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Plan vitrocéramique : Le plan vitrocéramique est à la fois très pratique et esthétique.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.