

# CX68CM8

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



## Design

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

## Programma's / Functies

**Aantal kookfuncties** 8

**Traditionele bereidingsfuncties**

 Statisch



Circulatie (ventilator + circulaire)

 Turbo

 ECO



Kleine grill

 Grote grill

 Ventilator + grote grill



Geventileerde onderwarmte

## Reinigingsfuncties



## 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			Aantal ruiten oven deur	3	
Netto volume 1e oven	70 l			Aantal thermo-reflecterende ruiten	1	
Bruto volume, oven 1	79 l			Veiligheidsthermostaat	Ja	
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille			Koelsysteem	Mantelkoeling	
Aantal kookniveaus	5			Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxwdx)	360X460X425 mm	
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen			Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch	
Type licht	Halogeen			Onderwarmte - vermogen	1200 W	
Vermogen lamp	40 W			Bovenwarmte - vermogen	1000 W	
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind			Grill - vermogen	1700 W	
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja			Grote vlakgrill - vermogen	2700 W	
Uitneembare oven deur	Ja			Circulatie - vermogen	2000 W	
Volledig glazen binnendeur	Ja			Grill type	Elektrisch	
Uitneembaar glas binnendeur	Ja					

## Opties primaire oven

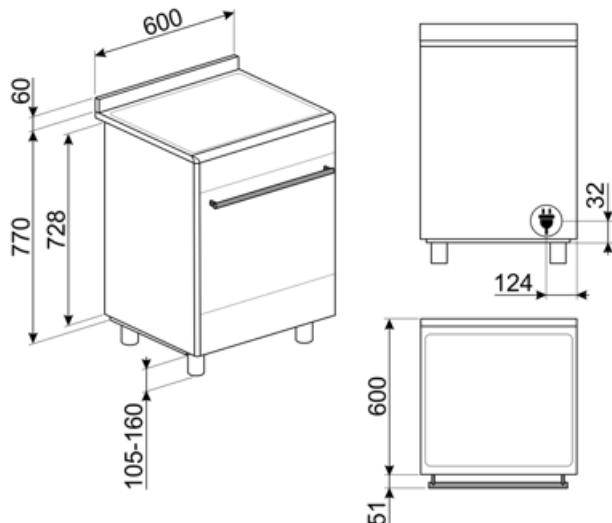
Timer	Ja	Minimum temperatuur	40 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	Bakplaat (40 mm)	1
----------------------	---	------------------	---

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	10400 W	Electric cable	Installed, Single phase
Stroom	29 A	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Connection box	5 polig



## Compatible Accessories

### AIRFRY



#### BN620-1

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



#### BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



#### GTT

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



#### KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60x60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



#### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



#### SFLK1

Child lock



#### STONE

Rectangular refractory stone ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits. Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

### BBQ



#### 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



#### GTP



#### 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)



#### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



#### SMOLD

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

## Symbols glossary



Installation in column: Installation in column



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



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.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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.



Glass ceramic: The base of the hob is made glass ceramic. Heating is performed by the heating elements Hi-Light.



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.

---

## Benefit (TT)

---

### Hob type ceramic

Ceramic hobs offers fast cooking and precise temperature control

### Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

### Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

### True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### 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)

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### 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)

**Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency