

# CX68CM8

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











## Design

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

 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



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

## Opties primaire oven

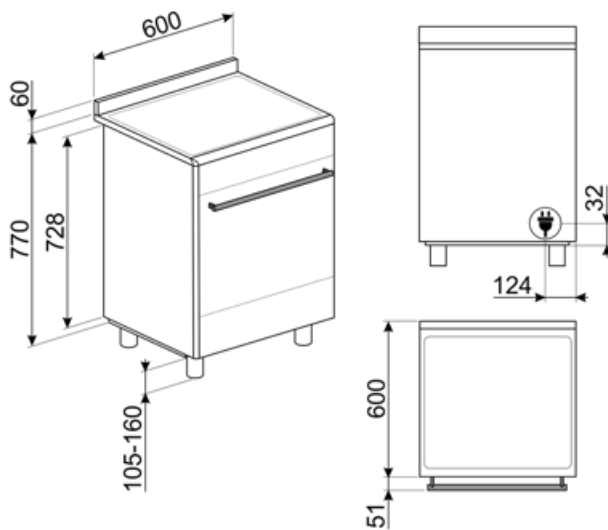
<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	40 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1
-----------------------------	---	-------------------------	---

## Elektrische aansluiting

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



## Compatible Accessories

### AIRFRY



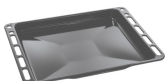
### BBQ

Dubbelzijdig



### 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



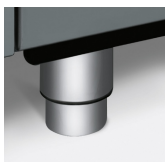
### GTP

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.



### 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)



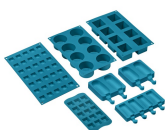
### SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



### SMOLD

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



### 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.



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm 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.



## Symbols glossary

 Energy efficiency class A	 Installation in column: Installation in column.
 Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.	 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.	 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.
 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.	 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.
 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.	 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.
 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.	 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.
 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.