

CX68CM8

Dimensiune aragaz	60x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Ceramică
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709150006
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică

Estetică	Classica	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Standard	Nr. de controale	6
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Satin	Afișaj	5 butoane electronice
Finalizare panou de comandă	Oțel inoxidabil	Ușă	Complet pe sticlă
Siglă	Embossed	Tip sticlă	Stopsol
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Classic
În picioare	Da	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Picioare	Argint

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
Funcții tradiționale de gătit	



Static



Circulare



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare

 Curățare cu vapori

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

Față stânga - Ceramică – dublă - 0.75 - 2.20 kW - Ø 12.0 - Ø 21.0 cm

Spate stânga - Ceramică – simplă - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Spate dreapta - Ceramică – extensibilă - 2.20 kW - 26.5x17.0 cm

Față dreapta - Ceramică – simplă - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Indicator zonă selectată Da

Indicatorul căldurii reziduale Da

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini 1

Volumul net al cavității 70 l

Volum brut, prima cavitate 79 l

Material cavitate Email mereu curat

Nr. de rafturi 5

Tip de rafturi Rafturi metalice

Tip lumină Halogen

Puterea de iluminare 40 W

Setarea timpului de preparare Pornire și Opre

Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă Da

Ușă detașabilă Da

Ușă interioară din sticlă plină Da

Ușă interioară detașabilă Da

Nr. total de uși de sticlă 3

Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante 1

Termostat de siguranță Da

Sistemul de răcire Tangențial

Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA) 360X460X425 mm

Controlul temperaturii Electro-mecanic

Putere mai mică a elementului de încălzire 1200 W

Element de încălzire superior – Putere 1000 W

Element gril 1700 W

Grătar mare – Putere 2700 W

Element de încălzire circulară – Putere 2000 W

Tip grătar Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul Da

Sfârșitul alarmei acustice de gătit Da

Temperatură minimă 40 °C

Temperatură maximă 260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Raft cu oprire spate și laterală 1

Tavă adâncă de 40 mm 1

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

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITP60X9

Protecție, 90 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Concerto pirolitice



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x Î 1,8 x l 37,5 cm.



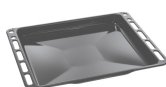
BBQ

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

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



KITPDQ

Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



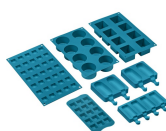
SCRP

Plite de inducție și ceramice și raclete teppanyaki



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



Symbols glossary

	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		Instalare în coloană: Instalarea în coloană
	Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
	ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit		Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
	Jumătate de grătar: Pentru gătitul și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.		Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
	Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.		Vitrocereamică: Baza plătei este din ceramică de sticlă. Încălzirea este efectuată de elementele de încălzire Foarte Ușor.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



Indicarea căldurii reziduale: După ce plita din ceramică de sticlă este oprită, indicatorul de căldură reziduală arată care dintre zonele de încălzire rămâne caldă. Când temperatura scade sub 60 °C, indicatorul se stinge.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Plită de gătit ceramică

Plitele de gătit ceramice permit un gătit rapid și un control precis al temperaturii

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Controlul butoanelor

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului, cu ajutorul unor simple butoane

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)