

CX68M8-1

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709166625
Classe efficienza energetica	A



Estetica



Estetica	Classica	Tipo di regolazione comandi	Manopole
Serie	Concerto	Tipologia manopole	Smeg Classica
Design	Standard	Colore manopole	Acciaio
Colore	Acciaio Inox	N° manopole	7
Finitura	Satinato	Colore serigrafia	Nero
Finitura pannello comandi	Acciaio	Porta	Tuttovetro
Logo	Imbutito	Tipo vetro	Stopsol
Posizione logo	Fascia sotto forno	Maniglia	Smeg Classica
Coperchio	Vetro grigio con due profili	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Acciaio inox	Colore piedini	Silver
Tipo griglie	Piattina opaca		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Turbo	 Eco
 Grill stretto	 Grill largo	 Grill largo ventilato
 Base	 Pizza	

Funzioni pulizia



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.75 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.75 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1
N° di ventole	1
Volume netto della cavità	70 l
Volume lordo della prima cavità	79 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	5
Tipo ripiani	Telai
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti + fine cottura
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì

N° vetri porta forno	3
N° vetri porta termoriflettenti	1
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360X460X425 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

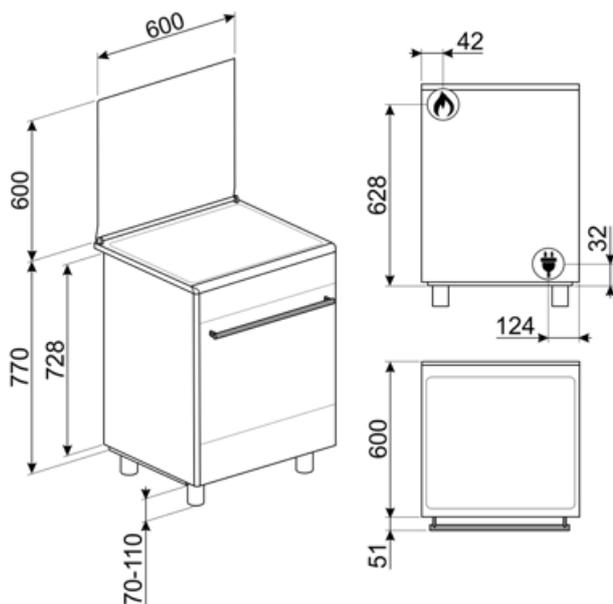
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C
Temperatura minima	50 °C		

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda	1
Griglia forno con stop e fermi	1	40mm	
		Griglia inserto bacinella	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Corrente	13 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



Accessori Compatibili

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITPAX

Kit piedi estensione altezza, acciaio inox (950mm), per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi per estensione altezza (900mm), acciaio inox, per cucine Concerto con altezza di serie 850mm (880-935mm)



AL60

Alzatina inox per cucine Concerto 60cm con piano gas e forno MF



BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF



KITPD

Kit piedi estensione altezza (950mm), nero, per cucine Master, Sinfonia e Portofino 90cm (914-968mm); Kit piedi estensione altezza (900mm), nero, per cucine Concerto alte 850mm di serie (880-935mm)



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile
Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e
comoda da utilizzare e da riporre.
Perfetta per infornare e servire pizza,
pane e pasticceria salata in modo sicuro
e professionale. Utile anche per il
controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati,
ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i
cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



STONE

Pietra refrattaria rettangolare Ideale
per coloro che desiderano ottenere
una pizza con la stessa fragranza e
croccantezza tipica di un forno a
legna. Utilizzabile anche per la cottura
di pane, focacce e altre ricette come
pesce al cartoccio o biscotti.
Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Glossario simboli



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Installazione a colonna



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

-
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  **Controllo con manopole**
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **70 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme