


CX68MDS8

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tecnología vapor	Vapor plus
Código EAN	8017709275242
Clase de eficiencia energética del modelo	A



Estética

			
Diseño	Estándar	Tipo de regulación mandos	Mandos
Acabado panel de mandos	Acero inoxidable	Mandos	Smeg Clásica
Estética	Clásica	Color mandos	Acero inoxidable
Logo	Embutido	N.º de mandos	7
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Todo vidrio
Tapa	Vidrio gris con dos perfiles	Tipo de vidrio	Stopsol
Acabado	Satinado	Tirador	Smeg Clásica
Serie	Concerto	Color maneta	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	Pies	Plata
Tipo de rejillas	Base mate		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill estrecho	 Grill ancho
 Ventilador grill(completo)	 Inferior ventilado	

Funciones de cocina con tecnología Direct Steam



Termo-ventilado (Circular +

Ventilador)

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - URP - 3.50 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.75 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.75 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Encendido del gas desde los mandos Sí

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N° luces 1

Número ventiladores 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 63 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 79 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes 5

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Cuentaminutos

Sistema apertura puerta Apertura solapa

Puerta desmontable Sí

Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno desmontable Sí

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 2

Termostato de seguridad Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 360x444x425 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Resistencia superior - Potencia 1000 W

Resistencia grill - Potencia 1700 W

Resistencia grill ancho - Potencia 2700 W

Resistencia circular - Potencia 2000 W

Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal

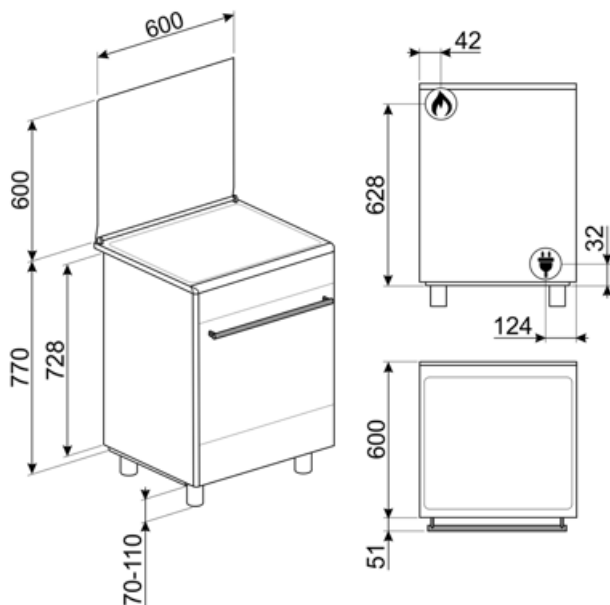
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C
Temperatura mínima	50 °C		

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	13 A	Bornera	3 poli
Tensión	220-240 V	Enchufe	No
Largo del cable de alimentación	115 cm		



Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AL60

Upstand suitable for 60cm Concert cookers with gas hob MF oven



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITPAX

Extensión de altura (91,4-96,8 cm), acero inoxidable, adecuados para cocinas Master, Sinfonia y Concerto



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



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

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



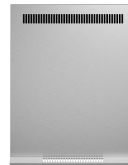
GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



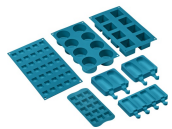
KITPD

High extension black feet (950 mm), black, suitable for Master, Sinfonia and Portofino 90cm (914-968mm); High extension black feet (900 mm), black, suitable for Concerto cookers with 850mm height (880-935mm)



SFLK1





SMOLD











Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60°C a $+230^{\circ}\text{C}$
















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
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  Instalación en columna
-  Direct Steam: es posible cocinar alimentos con la adición de vapor, con un sistema simple e intuitivo. Es suficiente llenar el tanque en el fondo de la cavidad con agua, cubrir con la tapa perforada especial y activar la función de vapor para el tiempo deseado. La adición de vapor permite mejorar los resultados de la cocción tradicional y mantener la correcta hidratación del plato. La cocción al vapor directa reduce los tiempos de cocción y garantiza una pérdida mínima de peso y volumen en los alimentos. El vapor también reduce la adición de grasa y le permite cocinar de manera más saludable.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles.
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores.

-  **ECO:** la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .
-  **Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  **Termoventilado + vapor asistido:** el calor intenso se ve reforzado por bocanadas de vapor que aceleran la cocción sin secar los platos. Ideal para galletas, pasteles y cocina de varios niveles.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **Apertura automática:** los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.
-  **Quemador ultrarrápido:** el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.
-  **Knobs control**
-  **Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .
-  **Ventilador + resistencia grill:** el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
-  **Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.
-  **2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  **5 niveles de cocción:** los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**