CX68MDS8

Cooker size	60x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	No
Tecnologia a vapor	Vapor direto
EAN code	8017709275242
Energy efficiency class	A

Aesthetics

Aesthetic	Classica	**Type of pan stands**	Matt black enamelled flat
Serie	Concerto	**Type of control setting**	Control knobs
Design	Standard	**Control knobs**	Smeg Classic
Colour	Stainless steel	**Controls colour**	Stainless steel
Acabamento	Satin	**No. of controls**	7
Command panel finish	Stainless steel	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Logo	Logotipo embutido	**Door**	Full glass
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	**Glass type**	Stopsol
		Handle	Smeg Classic
Lid	Grey glass with two strips	**Handle Colour**	Brushed stainless steel
Upstand	No	**Feet**	Silver
Cor da placa	Stainless steel		

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Eco
- Small grill
- Large grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom

Funções de cozedura com tecnologia Vapor Direto

Ventilador forçado (aquecimento

circular + ventilador)

Recipes	No

Hob technical features

UR

Total no. of cook zones 4

Front left - Gas - UR - 3.50 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.75 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.75 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners	Standard	**Gas safety valves**	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	**Burner caps**	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

63 lt

No. of lights	1	**Removable inner door**	Yes
Fan number	1	**Total no. of door glasses**	3
Net volume of the cavity	63 l	**No.of thermo-reflective door glasses**	2
Gross volume, 1st cavity	79 l	**Safety Thermostat**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
No. of shelves	5	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	360x444x425 mm
Type of shelves	Metal racks	**Temperature control**	Electro-mechanical
Roof Liner	No	**Lower heating element power**	1200 W
Light type	Halogen	**Upper heating element - Power**	1000 W
Light Power	40 W	**Grill elememt**	1700 W
Cooking time setting	Minute minder	**Large grill - Power**	2700 W
Light when oven door is open	No	**Circular heating element - Power**	2000 W
Door opening	Flap down	**Grill type**	Electric
Removable door	Yes	**Tilting grill**	No
Full glass inner door	Yes		

Options Main Oven

Timer	No	**Minimum Temperature**	50 °C
		Maximum temperature	260 °C

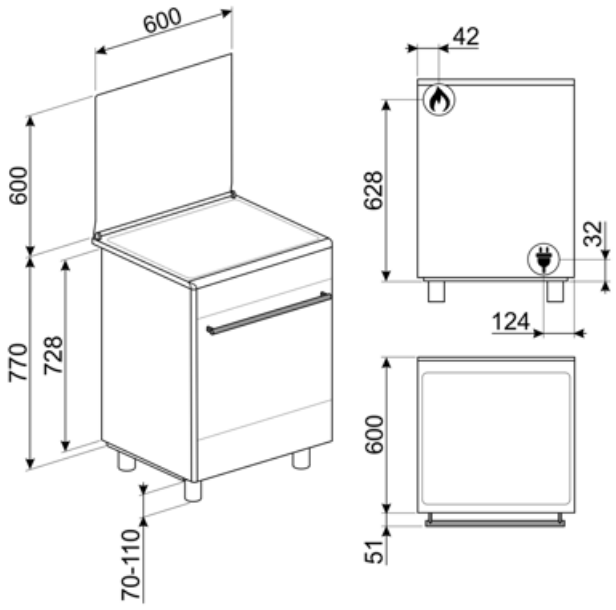
End of cooking acoustic alarm	Yes

Accessories included for Main Oven & Hob

Moka stand	1	**40mm deep tray**	1
Rack com batente traseiro e lateral	1		

Electrical Connection

Plug	No	**Comprimento do cabo de alimentação**	115 cm
Electrical connection rating	3000 W	**Frequency**	50/60 Hz
Current	13 A	**Bloco de terminais**	3 polos
Voltage	220-240 V		



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.

AL60

Suporte adequado para fogões Concerto de 60 cm com placa a gás

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.

BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade

GTP

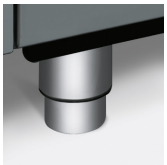
** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KITP60X9

Painel anti-salpicos, 90 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Concerto pirolíticos



KITPAX

Altura pés de extensão (950 mm), em aço inoxidável, adequado para fogões Master, Sinfonia e Concerto

KITPD

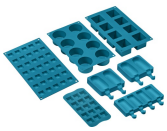
Extensão de altura pés pretos (950 mm) para fogões

PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm

SFLK1

Bloqueio para crianças



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

STONE

Pedra refratária retangular Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um forno típico a lenha. Também pode ser usado para assar pães, focaccias e outras receitas como tortas, flans ou biscoitos Dimensões:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Um forno A VAPOR DIRETO tem 1 função de cozedura a vapor à qual o utilizador PODE adicionar vapor MANUALMENTE. A função é ativada quando o utilizador liga a função

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

Controle dos botões

Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Circulaire com auxílio de vapor: Proporciona umidade extra aos alimentos durante a cozedura. Excelente para assar pão. A umidade permite que a massa de pão se estique ainda mais no início da cozedura, criando uma massa arejada e de textura leve. A parte restante do processo de cozimento permite que a crosta característica se forme.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

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

Removalble 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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

BBQ (optional accessory)

Barbecue 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)

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)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Direct Steam

Steam is generated from water placed in a dedicated basin at the bottom of the cavity