

CX68MF8-2

| | |
|---|----------------|
| Categoría cocina | 60x60 cm |
| Nº de hornos con etiqueta energética. | 1 |
| Cavity heat source | Eléctrica |
| Tipo de encimera | Gas |
| Tipo de horno principal | Termoventilado |
| Sistema de limpieza horno principal | Vapor Clean |
| Código EAN | 8017709190194 |
| 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 |
| Acabado | Satinado | Tipo de vidrio | Stopsol |
| Trasera | Sí | Tirador | Smeg Clásica |
| Serie | Concerto | Color maneta | Inox |
| Color Encimera | Acero inoxidable | Pies | Plata |
| Tipo de rejillas | Hierro fundido | | |


Programas/Funciones

| | |
|----------------------------|---|
| Nº de funciones de cocción | 8 |
|----------------------------|---|


Funciones de cocción tradicionales

| | | |
|---|---|--|
|  Estático |  Turbo |  ECO |
| | (circular+posterior+superior+ventilador) | |
|  Grill estrecho |  Grill ancho |  Ventilador grill(completo) |
|  Inferior |  Pizza | |









Función limpieza

| |
|--|
|  Vapor Clean |
|--|

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 | Sistema de válvulas de seguridad Sí |
| Encendido del gas desde los mandos | Sí | Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco |

Características técnicas horno principal

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| N° luces | 1 | N.º de vidrios de puerta horno | 3 | | | | |
| Número ventiladores | 1 | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 1 | | | | |
| Volumen útil del primer compartimento de cocción | 70 l | Termostato de seguridad | Sí | | | | |
| Capacidad bruta (Lt) horno 1 | 79 l | Sistema de enfriamiento | Tangencial | | | | |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) | 360X460X425 mm | | | | |
| N° de estantes | 5 | Regulación de la temperatura | Electromecánico | | | | |
| Tipo de estantes | Bastidores metálicos | Resistencia inferior - Potencia | 1200 W | | | | |
| Tipo de Luz | Halógenas | Resistencia superior - Potencia | 1000 W | | | | |
| Potencia luz | 40 W | Resistencia grill - Potencia | 1700 W | | | | |
| Opciones de programación tiempo de cocción | Fin | | | | | | |
| Puerta desmontable | Sí | | | | | | |
| Puerta interna de vidrio | Sí | | | | | | |

| | | | |
|----------------------------|----|------------------------------------|-----------|
| Vidrio interno desmontable | Sí | Resistencia grill ancho - Potencia | 2700 W |
| | | Resistencia circular - Potencia | 2000 W |
| | | Tipo de grill | Eléctrico |

Opciones horno principal

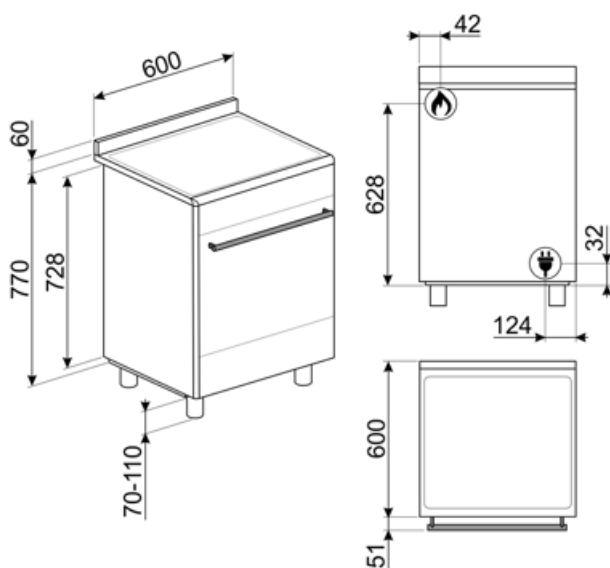
| | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Temporizador | Sí | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | Temperatura máxima | 260 °C |

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 | Largo del cable de alimentación | 115 cm |
| Corriente | 13 A | Frecuencia | 50/60 Hz |
| Tensión | 220-240 V | Bornera | 3 poli |
| Electric cable | Instalado, monofásico | Enchufe | No |



Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir 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



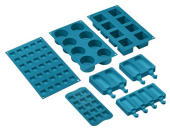
KITPD

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

Piedra refractaria rectangular. Ideal para cocinar pizzas con los mismos resultados que un horno de leña tradicional. También puede utilizarse para hornear pan, focaccias y otras recetas como tartas, flanes o galletas. Dimensiones: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Instalación en columna
-  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.
-  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.
-  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 .
-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  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.
-  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.
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
-  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 .

-  Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  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.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  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).
-  Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  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.
-  Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.
-  Knobs control