

## CX68MDS8

Estetica classica

EAN13: 8017709275242

Famiglia: Cucina

Categoria cucina: 60x60 cm

Estetica: Classica

Colore: Inox

Tipo pianale: Gas

Tipo forno principale: Termoventilato

Tecnologia vapore: Direct steam

Classe efficienza energetica: A



### TIPOLOGIA

- Famiglia: Cucina
- Alimentazione: Gas
- Tipo pianale: Gas
- Categoria cucina: 60x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato

### ESTETICA

- Design: Standard
- Colore: Inox
- Porta: Tuttovetro
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Tipo griglie: Piattina opaca
- Manopole: Smeg Classica
- Colore manopole: Acciaio
- Piedini: Silver
- Estetica: Classica
- Materiale: Inox
- Maniglia: Smeg Classica
- Coperchio: Vetro grigio con due profili
- Finitura pannello comandi: acciaio
- N° manopole: 7
- Tipo vetro: Stopsol

### PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



- N° funzioni forno principale: 9
- Funzioni di cottura con tecnologia Direct Steam: Termo-ventilato (Circolare + Ventola)

### OPZIONI FORNO PRINCIPALE

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

### CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE

UR

- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Gas - Semirapido
- Tipologia 4° zona: Gas - Ausiliario
- Potenza 2° zona: 1750 W
- Potenza 4° zona: 1000 W
- Accensione gas su manopole: Sì
- Valvolatura di sicurezza: Sì
- Numero totale di zone di cottura: 4
- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Gas - Ultrarapido
- Tipologia 3° zona: Gas - Semirapido
- Potenza 1° zona: 3500 W
- Potenza 3° zona: 1750 W
- Tipo bruciatori gas: Standard
- Cappellotti bruciatori gas: Smaltati nero opaco

### CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- N° di ventole: 1
- Apertura porta: A ribalta
- Volume netto della cavità: 63 l
- Volume lordo della prima cavità: 79 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Contaminuti
- Porta smontabile: Sì

- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x444x425 mm
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2000 W

- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 2
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W
- Tecnologia vapore: Direct steam

## PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

---

**A**

- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.77 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.99 KWh

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.77 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.56 MJ

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

---

- Dati nominali di collegamento elettrico: 3000 W
- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 13 A
- Frequenza: 50/60 Hz

## COLLEGAMENTO GAS

---

- Tipo di gas: G20 Gas naturale
- Dati nominali di collegamento gas: 8150 W

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

---

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 850x600x600

## DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

---

- Altri ugelli gas inclusi: G30 Gas Liquido GPL

## DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

---

- Griglia forno con stop: 2
- Bacinella profonda 40mm: 1

## ACCESSORI OPZIONALI

---

- Child lock: **SFLK1**



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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.



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.



Smalto Ever Clean: Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



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.



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.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



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.

---



Indica il volume utile della cavità del forno.

---

