

## CX68CM8

**AUSLAUFMODELL**  
Kombi-Standherd, 60cm, Multifunktion, Edelstahl,  
8 Beheizungsarten, VAPOR CLEAN,  
Turboheissluft, Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709150006

Concert Design

Bedienblende und Spritzleiste in Edelstahl

Vollglasaußentür

Gerätesockel verblendet mit geprägtem SMEG – Logo

Digitale Programmuhr / 5 Tasten

**KOCHZONEN:**

4 Hi - Light Kochzonen

Stufenlose Leistungsregelung

VL: Ø 120/212 mm – 0,75/2,20 kW (Zweikreiskochzone)

HL: Ø 140 mm – 1,20 kW

HR: Ø 170/265mm – 1,40/2,20 kW (Zweikreisbräterzone)

VR: Ø 180 mm – 1,80 kW

**SICHERHEIT / KOCHFELD:**

Überhitzungsschutz

4-fache Restwärmeanzeige

**BACKOFEN MULTIFUNKTION:**

8 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

TURBO-HEISSLUFT für Schnellaufheizung

Turbo-Heissluft für Schnellaufheizung

Digitale Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Vollglasinnentür herausnehmbar

1 Halogenbeleuchtung (1x40W)

Abnehmbare Backofentür

4 höhenverstellbare Stellfüße

**SICHERHEIT / BACKOFEN:**

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

**SERIENZUBEHÖR:**

1 Backblech H = 40 mm

2 Grillroste mit Tiefensperre

1 Auflagerost

1 Glasschaber

**TECHNISCHE DATEN:**

El. Gesamtanschlusswert: 10,5 kW



Spannung/Frequenz: 380-400V/50-60Hz ~ 3N

**ENERGIEVERBRAUCH:**

Bei konventioneller Beheizung: 0,99 kWh

Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

## Funktionen

---



Backofen - primär

## Sonderzubehör

---

- **KIT60X** - Rückwandpaneel, Edelstahl
- **KITPBX** - 4 Stellfüße 850mm
- **KITPAX** - 4 Stellfüße 950mm
- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **KITC6X** - Rückwandpaneel
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
- **BNP608T** - Backblech teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **PALPZ** - Pizzaschieber

**SMEG Hausgeräte GmbH**  
Erika-Mann-Str. 57  
80636 München  
Tel.: +49 (0) 89 923348-0  
Fax : +49 (0) 89 923348-19



## Backofen - primär



### Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



### Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



### Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.



### Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



### Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



### Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



### Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



### Normalgrill:

Dieses verkleinerte Grillsystem eignet sich besonders gut für kleinere Grillgerichte und für überbackene Gerichte wie z.B. Toast und Aufläufe.



### ECO-Heißluft:

Einige Modelle haben eine ECO-Heißluft, die genauso eingesetzt werden kann wie eine reguläre Heißluft. Die ECO-Heißluft ist ein verbrauchsreduziertes Heißluft-Programm, das eine sehr effiziente Beheizungsart darstellt.

