

## CX68CM8

### classici

Cuisinière 60 cm, plan de cuisson vitrocéramique, four électrique multifonction, inox  
Classe énergétique A

EAN13: 8017709150006

#### Plan de cuisson vitrocéramique:

##### 4 zones radiantes dont:

Arrière gauche: extensible: 1400 W + 800 W - Ø 170-260 mm

Avant gauche: 1800 W - Ø 180 mm

Arrière droite: 1200 W - Ø 140 mm

Avant droite: extensible: 1400 + 750 W - Ø 210 mm

- Verre noir Ecologica Suprema
- Auto-arrêt en cas de surchauffement

#### Four électrique multifonction, émail Ever Clean:

- 9 fonctions (8 cuisson + 1 Vapor Clean)
- Fonction Turbo Cooking
- Horloge électronique fin de cuisson
- Température de 50° à 260° C
- MAXI volume 68 litres
- Porte démontable double vitre
- Porte intérieur vitre démontable thermo réfléchive
- Ventilation de refroidissement

Puissance gril: 2,00 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,80 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,89 kW

Puissance nominale électrique: 10.200 W

Accessoires:

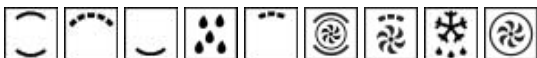
1 lèchefrite profondeur 40 mm

2 plaques à pâtisserie

1 racloir de nettoyage



## FONCTIONS

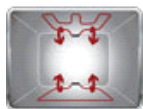


Four à gauche

## Options

---

- **GT1T** - Rails télescopiques pour 1 niveau


**Four à gauche**

**Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):**

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


**Résistance gril large (gril fort):**

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


**Résistance sole (cuisson finale):**

La chaleur provenant seulement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


**Vapor Clean:**

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.


**Résistance gril central (gril moyen):**

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes: poivrons, courgettes ou aubergines.


**Turbine + résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):**

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.


**Turbine + résistance gril central (gril moyen ventilé):**

Cette fonction permet une action turbine et chaleur du gril moyen pour la cuisson des mets délicats.


**Décongélation:**

La décongélation rapide est favorisée par la mise marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.


**Turbine + résistance circulaire (cuisson chaleur tournante):**

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.

