

## CX68CM8

### classici

Vrijstaand fornuis 60 cm  
v.v. keramische kookplaat  
Roestvrijstaal

Energieklasse A

EAN13: 8017709150006

#### Kookplaat:

4 high-light kookzones:

Rechtsvoor: Ø 180 mm, 1,8 kW

Rechtsachter: Ø 170x265 mm, 1,4 + 0,8 kW

Linksachter: Ø 140 mm, 1,2 kW

Linksvoor: Ø 210 mm, 0,75 + 1,4 kW

Restwarmteaanduiding

Beveiliging oververhitting

#### Oven (multifunctioneel):



9 functies

Vapor Clean functie

Turbohitte

Timer en einde kooktijd

Temperatuur instelbaar van 50 - 260°C

Uitneembare oven deur, dubbel glas, met thermo-reflecterend binnenglas

Ever Clean emaille

Mantelkoeling

Inhoud: 68 liter

Grill: 2,70 kW

Energieverbruik bij verhitingsfunctie geforceerde luchtconvectie: 0,80 kWh

Energieverbruik bij verhitingsfunctie conventioneel: 0,89 kWh

Aansluitwaarde: 10,2 kW

### Functies



Oven I

### Accessoires

- **KIT60X** - Wandpaneel RVS (60x69 cm)
- **GT1T-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, geheel uitschuifbaar
- **GT1P-2** - Telescopische geleiders op 1 niveau, deels uitschuifbaar
- **KITH95** - Verhogingsset (5 cm)





## Oven I



### Conventioneel (onder/bovenwarmte):

De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovinelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).



### Onderwarmte:

De ovenruimte wordt uitsluitend verhit door het onderelement. Voor gerechten die een hoge basistemperatuur behoeven, heeft deze bakstand weinig tot geen invloed op de korst aan de bovenzijde. Geschikt voor bakken op 1 niveau, ideaal voor deeggerechten die moeten rijzen (bijv. pizza). Bij gevulde taarten zal de deegbodem beter droog blijven.



### Kleine vlak-grill:

De warmte is alleen afkomstig van het grill-element. Verhitting over een kleiner oppervlak. Te gebruiken als de grote vlak-grill, maar voor kleinere hoeveelheden.



### Grote vlak-grill:

De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovinelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de oven deur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.



### Luchtcirculatie (met grote vlak-grill):

De warmte van de grill wordt gecirculeerd door de ventilator. De hitte wordt getemperd en kan daardoor beter in het gerecht doordringen; ook de onderzijde wordt gelijkmatig verhit. De buitenkant wordt krokant, zonder aan te branden. Gerechten: grote vleesgerechten, vis, gevogelte, gratineerschotels, ovenschotels.



### Intensieve hetelucht (turbohitte):

In deze bakstand verwarmen alle oven-elementen en wordt de warmte gecirculeerd door de ventilator. Voor zeer intensief bakken op 1 of 2 niveaus, zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Special voor grote hoeveelheden voedsel.



### Hetelucht multifunctioneel (convex-element):

De warmte is afkomstig van het convex-element rond de ventilator en wordt van achteruit de oven ingeblazen. De hitteverdeling is vrijwel gelijk in de gehele ovenruimte. Geschikt voor bakken op meerdere niveaus. Tevens geschikt om verschillende gerechten (met gelijke temperatuur/bakproces) tegelijk te bakken zonder dat geuren en smaken zich vermengen. Gerechten: patisserie, alle ovenschotels, combinaties.



### Ontdooistand:

De ventilator circuleert de lucht op kamertemperatuur. Geschikt voor het ontdooien van alle soorten voedsel.

### Vapor Clean:

De specifieke Vapor Clean functie vergemakkelijkt het reinigen en onderhoud van de oven. Op de bodem van de oven bevindt zich de speciale Vapor Clean cirkel. Wanneer hier water in wordt gedaan en het Vapor Clean programma wordt geselecteerd, zal de oven het water omzetten in stoom, waardoor het vuil in de oven wordt los gestoomd. Hierdoor wordt het reinigen van de oven aanzienlijk vergemakkelijkt.



