

## CX68CM8

### classic

60εκ κουζίνα, ενεργειακής απόδοσης A  
Κεραμική εστία, αερόθερμος πολυλειτουργικός  
φούρνος  
Ανοξείδωτο ασάλι  
Περισσότερες πληροφορίες στο [www.petco.gr](http://www.petco.gr)

EAN13: 8017709150006



[4ετής εγγύηση μόνο από το επίσημο δίκτυο της PETCO AE](#)

#### Αισθητική

Smeg curved design

Ανοξείδωτο ασάλι

Χειριστήρια και λαβή σειράς Classic

Χτυπημένο λογότυπο Smeg

#### 4 μαγειρικές κεραμικές ζώνες

Εμπρός δεξιά Ø 180 – 1,8 kW

Πίσω δεξιά Ø 170x265 – 1,4 + 0,8 kW

Πίσω αριστερά Ø 140 – 1,2 kW

Εμπρός αριστερά Ø 210 – 0,75 + 1,4 kW

Suprema® οικολογικό μαύρο κρύσταλλο

#### Πολυλειτουργικός ηλεκτρικός φούρνος

10% λιγότερη Κατανάλωση Ενέργειας από τα κλάσης A **A-10%**

9 λειτουργίες

**Λειτουργία Turbo** : όλες οι αντιστάσεις ενεργοποιούνται, για ταχύτερο θέρμανση και ταχύτερο μαγείρεμα.

**Λειτουργία Vapor Clean**: εύκολος καθαρισμός

Χρονόμετρο – αυτόματη λήξη μαγειρέματος

Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης 50° - 260°C

Διπλή κρυστάλλινη πόρτα, με θερμοανακλαστικό εσωτερικό

Πλήρως κρυστάλλινο εσωτερικό πόρτας, αφαιρούμενο για εύκολο καθαρισμό

Καθαρή χωρητικότητα: 70 lt.

Σμάλτο “Ever-clean”

#### Ασφάλεια

Αυτόματη απενεργοποίηση εστίας σε περίπτωση υπερθέρμανσης

Αυτόματη ψύξη πόρτας με περιφεριακό μηχανισμό ψύξης

Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς σταθερότητας

Κατάλληλη για ημιεντοιχισμό

#### Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κατανάλωση: 0,89 kWh (με χρήση αέρα)  
0,99 kWh (χωρίς χρήση αέρα)

Ισχύς γκριλ: **2,70 kW**

Ισχύς: 10,2 kW

Τάση 220-240V 1N ~/ Συχνότητα50/60Hz.

#### Αξεσουάρ



- 1 ταψί βαθύ 40mm
- 2 χρωμιωμένα ράφια

## Λειτουργίες

---



Κυρίως φούρνος

## Επιλογές

---

- **KIT60X** - Ανοξείδωτη πλάτη (αντικαθιστά το καπάκι)
- **GT1T-1** - Τηλεκοπικός οδηγός 1 επιπέδου, πλήρως εξαγόμενος
- **PPR2** - Κεραμική επιφάνεια για pizza
- **PRTX** - Κεραμική επιφάνεια για pizza με λαβές
- **PALPZ** - Σπάτουλα για pizza
- **SUPR** - Βάση στήριξης επιφάνειας ψησίματος pizza

**PETCO ??**  
**????S?, ?. ??F?S??S 3,**  
**15123**  
**???: 210 6837400**  
**FAX: 210 6835026**



## Κυρίως φούρνος



### Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Συμβατικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να προέρχεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα, το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλα τα είδη των φαγητών. Με το συμβατικό τρόπο μαγειρέματος συνιστάται να μαγειρεύεται ένα μόνο φαγητό την φορά. Είναι ιδανικό για ψητά όλων των ειδών, ψωμί και πίτες, καθώς και κρέατα με αρκετό λίπος όπως χήνα και πάπια.



### Κάτω Αντίσταση (Τελικό Μαγείρεμα):

Με την θερμοκρασία να έρχεται μόνο από κάτω, είναι ιδανικό για την τελική διαδικασία των του μαγειρέματος, η οποία απαιτεί μια υψηλότερη θερμοκρασία χωρίς όμως να ροδίζει. Ιδανικό για κέικ, πίτες και πίτσες.



### Μισό Γκριλ:

Η θερμοκρασία παράγεται μόνο από το κέντρο της αντίστασης και ενδείκνυται για μικρά κομμάτια φαγητού όπως κρέας, ψάρια, τoστ κ.α.



### Γκριλ:

Η θερμοκρασία του γκριλ είναι ιδανική για φαγητά που "θέλουν γύρισμα", πρακτικά για μικρά ή μεσαία σε μέγεθος κομμάτια κρέατος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με την σούβλα (όπου δίνεται) για το ρόδισμα του ψωμιού στο τελικό στάδιο ψησίματος. Ιδανικό για λουκάνικα, παϊδάκια και μπέικον.



### Αέρας + Γκριλ:

Ο αέρας μειώνει την ένταση με την οποία καίει το γκριλ, δίνοντας ιδανικό ψήσιμο ακόμα και σε χοντρά κομμάτια κρέατος. Ιδανικό για χοντρά κομμάτια όπως οι μπριζόλες.



### Αέρας + Κυκλική Αντίσταση + Επάνω Αντίσταση + Κάτω Αντίσταση (Πρόγραμμα Turbo):

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω επιταχύνει την διαδικασία του μαγειρέματος αποτελεσματικά σε όλα τα ράφια χωρίς μεταφορά των οσμών. Ιδανικό για μεγάλες ποσότητες που απαιτούν όμως διεξοδικό μαγείρεμα.



### Αέρας + Κυκλική Αντίσταση (Ζεστός Αέρας):

Ο συνδυασμός του αέρα με την κυκλική αντίσταση (που είναι τοποθετημένη περιμετρικά του ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου) χρησιμοποιείται για το ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών σε κάθε ράφι, με την προϋπόθεση ότι απαιτούν την ίδια θερμοκρασία και τρόπο μαγειρέματος. Ο κυκλοφορούν ζεστός αέρας εγγυάται ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για παράδειγμα για το μαγείρεμα ψαριού, λαχανικών και μπισκότων χωρίς μεταφορά των οσμών.



### Απόψυξη:

Και τα δύο σύμβολα αναφέρονται στην ίδια λειτουργία. Ταχεία απόψυξη επιτυγχάνεται με έναν ειδικό ανεμιστήρα ο οποίος εγγυάται την ομοιόμορφη κατανομή του αέρα σε θερμοκρασία δωματίου εσωτερικά του φούρνου. Ιδανικό για κάθε τύπο φαγητού.



### Vapor clean:

Διαδικασία καθαρισμού του φούρνου με ατμό.

## CX68CM8

classic

ελεύθερο  
60x60 cm  
ανοξείδωτο  
τύπος εστίας: Ηλεκτρικές  
τύπος φούρνου: Ηλεκτρικές  
ενεργειακή κλάση A

