

## CO60GMAN2

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitets värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709354619
Energiklass	A



## Estetisk linje



Design	Standard	Färg på vred	Antik mässing
Estetik	Colonial	Antal vred	6
Logotyp	Med screentryck	Färg screentryck	Guld
Färg	Antracit	Typ av display	Analog - Digital
Position logga	Ugnslucka	Lucka	Med oval
Bakkantslist	Ja	Typ av ugnsglas	Svart
Färg på ram runt häll	Antracitgrå	Ugnshandtag	Smeg Colonial
Typ av pannställ	Gjutjärn	Färg på handtag	Antik mässing
Typ av kontroller	Vred	Stödfötter	Svart
Kontrollvred	Smeg Colonial		

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



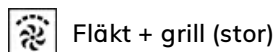
Eco



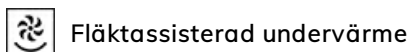
Liten grill



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

## Rengöringsfunktioner



## Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Gas-URP - 3.50 kW

Vänster bak - Gas- SRD - 1.75 kW

Höger bak - Gas- SRD - 1.75 kW

Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

## Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	1	Antal glas i ugnsluckan	2
Nettovolym 1:a ugn	70 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Bruttovolym 1:a ugn	79 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	360X460X425 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Effekt undervärme	1200 W
Effekt lampa	40 W	Effekt övervärme	1000 W
Programmering av tillagningstid	Stopp	Grillelement	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt varmluftselement	2 000 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk
Innerlucka i helglas	Ja		

## Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	40 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

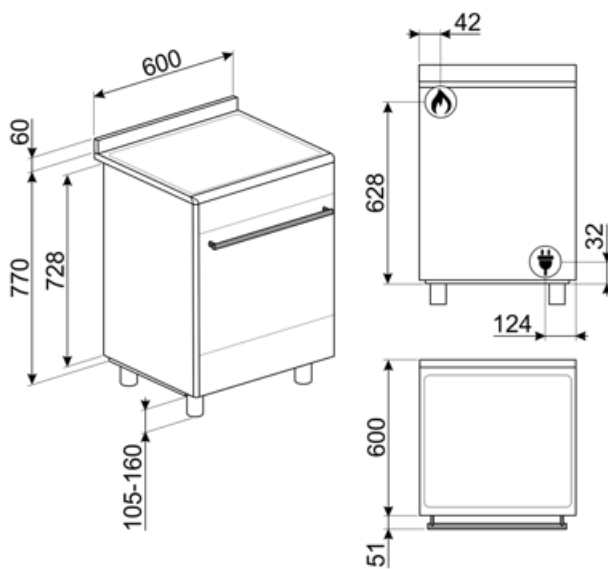
## Standardtillbehör - huvudugn och häll

Galler med bakre stopp	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
------------------------	---	-----------------	---

## Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt 3000 W  
Ström 13 A  
Spänning 220-240 V  
Typ av elkabel som installerats Ja, 1-fas

Längd på kabel 1150 cm  
Frekvens 50/60 Hz  
Typ av kopplingsplint 3 Polig  
Typ av kontakt Nej



## Kompatibela Tillbehör

### AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



### BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



### BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



### GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\*Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KITP60X9

Stänkskydd 60 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Concerto-spisar



### PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



### AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



### BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### GTP

\*\*Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå)\*\* Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



### KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



### KITPDQ

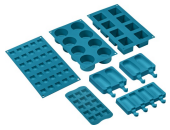
Ben till Spisar 70-100mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar





#### SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



#### TPKPLATE

















Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.










#### STONE

Rektangulär eldfast sten som är idealisk för pizzabakning och ger samma resultat som vedeldade ugnar. Kan även användas för brödbak, foccaccia och andra recept som pajer, mördegspajer eller kakor. Mått L 42 x H 1,8 x D 37,5 cm.

## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Installation i stapel
-  2 skikt glas i luckan
-  Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
-  Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
-  Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korb och bacon.
-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korb etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.
-  Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
-  Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
-  Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
-  Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
-  Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.

- 
- |  |  |
|--|--|
|  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.                              |  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt. |
|  Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.   |  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.   |
|  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet. |  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.  |
|  Kontrollvred  |  |