

CO68CMA8

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Keramisk
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709150068
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik

Æstetik	Colonial	Ant. knapper	6
Design	Standard	Farve silketryk	Guld
Farve	Antracit	Display	Analog
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Låge	Helglas
Logo	Silketryk	Glastype	Hvid
Logoposition	Ovnlåge	Håndtag	Smeg Colonial
Liste	Ja	Håndtag farve	Antik messing
Farve på kogeplade	Antracit	Opbevaringsrum	Låge
Betjeningsknapper	Smeg Colonial	Fødder	Sort
Betjening farve	Antik messing		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
Traditionelle madlavningsfunktioner	



Statisk



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)



Eco



Lille grill



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner



Damprens

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 4

Forrest til venstre - Keramisk - dobbelt - 2.20 kW - Ø 21.0 cm

Bagest til venstre - Keramisk - enkelt - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Bagest højre - Keramisk - enkelt - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Forrest til højre - Keramisk - enkelt - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Visning af valgt zone Ja

Restvarmeindikator Ja

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 1

Nettovolumen, 1. rum 70 l

Bruttovolumen, 1. hulrum 79 l

Ovnrum materiale Ever Clean-emaile

Antal hylder 5

Hyldetype Metalhylder

Type af lamper Halogen

Lys effekt 40 W

Tidsindstilling Stop

Lys når ovnlågen åbnes Ja

Aftagelig låge Ja

Inderlåge i fuldt glas Ja

Aftagelige indvendig låge Ja

Samlet antal lågeglas 2

Antal 1

termoreflekterende lågeglas

Sikkerhedstermostat Ja

Kølesystem Tangentiel

Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) 360X460X425 mm

Temperaturstyring Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme 1200 W

Øvre varmelegeme - effekt 1000 W

Grillelement 1700 W

Stor grill – effekt 2700 W

Varmluftselement - effekt 2000 W

Grill-type Elektrisk

Valg hovedovn

Timer Ja

Lydalarm for slut på tilberedning Ja

Min. temperatur 40 °C

Maksimal temperatur 260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



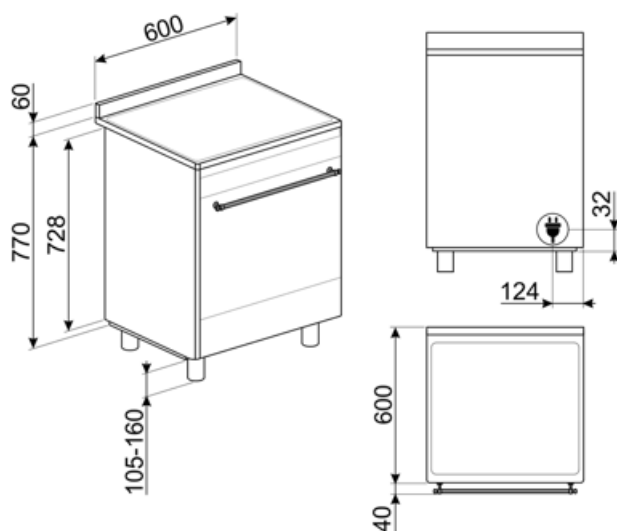
Ovngitter med bag- og sidestop 1

Gitterindsats 1

20 mm dyb plade	1	Teleskopskinne, delvist	1
40mm dyb plade	1	udtræk	

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	10700 W	Spænding 2 (V)	380-415 V
Nuværende	30 A	Frekvens	50 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben



Compatible Accessories

BN620-1
Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T
Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT
Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITPBX
Højdereducerende fødder (850 mm)



PALPZ
Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



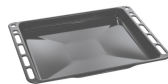
SFLK1
Børnesikring



STONE
Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



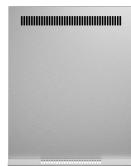
BN640
Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP
Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITP60X9
Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



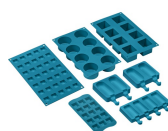
KITPD
Højdeudvidelse sorte fødder (950 mm) til fritstående komfurer



SCRP
Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD
Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i søjle: Installation i søjle
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
	ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet		Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
	Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.		Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
	Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.		Glaskeramisk: Kogepladens bund er lavet af glaskeramik. Opvarmning udføres af varmelegemerne Hi-Light.
	Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.		Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Type af kogeplader keramik

Keramiske kogeplader giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Opbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste rum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Justerbar højde

Komfuret flygter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet