

CO68CMA8

Bredd
Antal ugnar med energideklaration
Kavitetens värmekälla
Typ av häll
Huvudugn, typ
Rengöringssystem huvudugn
EAN-kod
Energiklass

60x60 cm
1
Elektrisk
Glaskeramikhäll
Termoventilerad ugn
Vapor Clean
8017709150068
A



Estetisk linje

Estetik	Colonial	Antal vred	6
Design	Standard	Färg screentryck	Guld
Färg	Antracit	Typ av display	Analog
Ytbehandling	Rostfritt stål	Lucka	Helglas
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Vit
Logotyp	Med screentryck	Ugnshandtag	Smeg Colonial
Position logga	Ugnslucka	Färg på handtag	Antik mässing
Bakkantslist	Ja	Ugnsutrymme	Dörr
Färg på ram runt häll	Antracitgrå	Stödfötter	Svart
Kontrollvred	Smeg Colonial		
Färg på vred	Antik mässing		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8
Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Varmluft



Snabb



Eco



Liten grill



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner



Vapor Clean

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 4

Vänster fram - Keramisk-dubbel - 2.20 kW - Ø 21.0 cm

Vänster bak - Keramisk-enkel - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Höger bak - Keramisk-enkel - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Höger fram - Keramisk-enkel - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Indikator för vald zon Ja

Indikationslampa
restvärme Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor 1

Nettovolym 1:a ugn 70 l

Bruttovolym 1:a ugn 79 l

Material ugn Ever Clean emalj

Antal hyllplan 5

Typ av hyllplan Metallstegar

Typ av ljuskälla Halogenlampor

Effekt lampa 40 W

**Programmering av
tillagningstid** Stopp

**Ljuset aktiveras när
luckan öppnas** Ja

Avgtagbar lucka Ja

Innerlucka i helglas Ja

Avtagbar innerlucka Ja

Antal glas i ugnsluckan 2

**Antal
värmereflekterande glas
i lucka** 1

Säkerhetstermostat Ja

Kylsystem Tangentialt

**Nettomått på ugnens
insida (HxBxD)** 360X460X425 mm

**Inställning av
temperatur** Elektromekaniskt

Effekt undervärme 1200 W

Effekt övervärme 1000 W

Grillelement 1700 W

**Värmeelement bred grill
- effekt** 2 700 W

Effekt varmluftselement 2 000 W

Typ av grill Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer Ja

Koktidslarm Ja

Min temperatur 40 °C

Max temperatur 260 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



Ugnsgaller med stopp 1

Ugnsplåt 20 mm 1

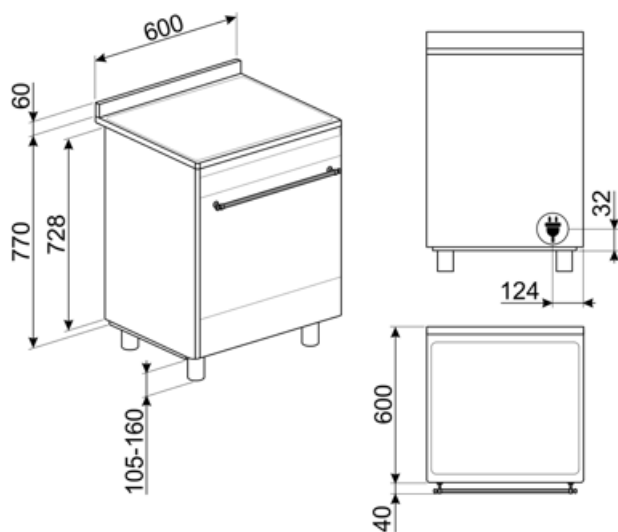
Ugnsplåt, 40 mm 1

Ugnsgaller 1

**Delvis utdragbara
teleskopskenor** 1

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	10700 W	Spänning (V)	380-415 V
Ström	30 A	Frekvens	50 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Kompatibela Tillbehör



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.



GTT

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



KITPBX

Ben till Spisar 45-60mm, Rostfritt stål passar till Classic och Portofinospisar



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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.



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.



GTP

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



KITP60X9

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



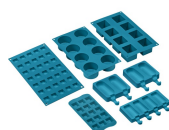
KITPD

Förhöjning (95cm) för spisar. Svart



SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



SMOLD

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

Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		2 skikt glas i luckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Bas med fläktfunktion: 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.
	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.		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.
	ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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 korv och bacon.
	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.		Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv 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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.
	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.		Glaskeramik: Spisens bas är tillverkad av glaskeramik. Uppvärmningen sker med hjälp av Hi-Light-elementen.
	Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.		Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmezonerna som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 ° C slocknar indikatorn.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

Spishäll av keramisk typ

Keramikhällar ger snabb matlagning och noggrann temperaturkontroll

Vapor Clean

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Genom att fylla på vatten i en fördjupning i botten av kaviteten genereras ånga. Ångan mjukgör resterna och gör det enklare att avlägsna dem.

Förvaringsutrymme

Mer plats tack vare det nedre utrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

Borttagbart innerglas

Luckans inre glas är enkla att ta bort för komplett rengöring

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter