

CO68GMA8

Bredd	60x60 cm
Antal ugnar med energideklARATION	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Vapor Clean
EAN-kod	8017709150044
Energiklass	A



Estetisk linje

Estetik	Colonial	Typ av display	Analog
Färg	Antracit	Antal vred	6
Design	Standard	Färg screentryck	Guld
Lucka	Helglas	Ugnshandtag	Smeg Colonial
Skydd	Grått glas med bakre ram	Färg på handtag	Antik mässing
Typ av pannställ	Svart matt emalj	Typ av ugnsglas	Vit
Färg på ram runt håll	Antracitgrå	Stödfötter	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål	Logga	Med screentryck
Kontrollvred	Smeg Colonial	Position logga	Ugnslucka
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 - 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

Aktivering av gas via vred Ja

Säkerhetsventiler

Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1
Antal fläktar	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	Min temperatur	40 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	260 °C

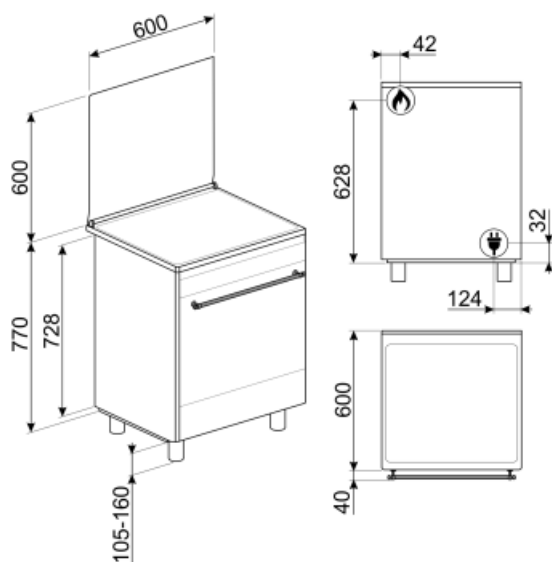
Standardtillbehör - huvudugn och häll

Espressohållare	1	Ugnsplåt, 40 mm	1
Galler med bakre stopp	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 Hz
Typ av kopplingsplint 3 Polig



Tillbehör ingår ej

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.



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugns-galler.



KITH95

Höjningskit (910-960), rostfritt stål



PPX6090-1

Grillplatta i rostfritt stål, passar till 90 cm Concerto-spisar



AL60

Bakkantslist som passar för 60 cm Concert-gasspisar



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



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



BG6090-1

Grillplatta i gjutjärn, passar till Classic-spisar



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.



KITPDQ

Försänkning (85-88,1cm) för spisar. Rostfritt stål



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.



KITP60X9

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

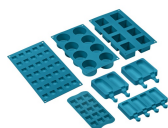


GTT



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

SMOLD



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



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.

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.
	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.
	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.		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.