

CO68CMP9

colonial

60 CM SPIS MED MULTIFUNKTIONSUGN OCH
GLASKERAMIKHÅLL,
GRÄDDFÄRGAD MED VRED OCH HANDTAG I ANTIK
MÄSSING,
ENERGIKLASS: A

EAN13: 8017709160173

Glaskeramikhåll med 4 zoner:

Vänster bak: Ø 182 mm 1800 W

Vänster fram: Ø 212 mm, 2200 W

Höger bak: Ø 182 mm, 1800 W

Höger fram: Ø 147 mm, 1200 W

Restvärmeindikatorer

Automatisk säkerhetsströmbrytare

Rengöringsskrapa medföljer

Ugn:

9 funktioner

Ugnsvolym:

Netto: 70 liter

Brutto: 79 liter

Temperatur: 40-260°C

5 tillagningsnivåer

Analog klocka med äggklocka och koktidslarm
programfunktion (automatisk avstängning)

Tangentiellt kylsystem

Avtagbar innerlucka i helglas

Avtagbar tvåglaslucka

Ugnsbelysning

Grilleffekt: 2700 W

Energiförbrukning (enl. EN50304):
0,8 kW/h (varmluft) 0,89 kW/h (konventionell)

Standardtillbehör:

1 plåt (40mm)

1 plåt (20mm)

2 grillgaller

1 par delvis utdragbara teleskåpskenor

Förvaringsutrymme under ugnen

Justerbar höjd från ca 885 mm till ca 915 mm

Anslutningseffekt: 10700 W



Funktioner



Tillbehör

- **BN620-1** - Plåt, 20 mm djup

- **BN640** - Plåt, 40 mm djup
- **GT1P-2** - Teleskopskenor, delvis utdragbara
- **GT1T-2** - Teleskopskenor, fullt utdragbara
- **KIT60X** - Stänkskydd för vägg av rostfritt stål
- **PALPZ** - Pizzaspade i rostfritt stål
- **PIR2** - Steamer
- **PPR2** - Pizza/baksten
- **PRTX** - Rund pizza/baksten med handtag
- **SUPR** - Hållare till pizzasten

Versioner

- **CO68CMA8** - Antracit



Stora ugnen



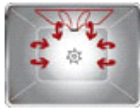
ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL TILLAGNING):

Värme som kommer samtidigt ovanifrån och underifrån medger tillagning av alla typer av livsmedel. Den traditionella tillagningen, även kallad statisk eller konventionell, indikeras för att laga en rätt åt gången. Idealisk för stekar av alla typer, bröd, paj; den indikeras också speciellt för fett kött såsom gäs eller anka.



GRILLELEMENT STOR (STARK GRILL):

Vid val av denna funktion gör värmen som kommer från den övre serpentinen med stark effekt att man får perfekt grillning. Kombinationen med grillspett (enligt modell) ger också en jämn färg vid slutet av tillagningen. Idealiskt vid grillning av en större mängd livsmedel såsom en rostbiff eller en lammstek.



FLÄKT + GRILLELEMENT STOR (STOR VENTILERAD GRILL):

Luften producerar genom den avhårdade turbinen värme som genereras av grillen för optimal grillning även för tjocka köttstycken.



FLÄKT + RINGSELEMENT (TILLAGNING MED VARMLUFT):

För tillagning av olika livsmedel på flera nivåer på villkor att de kräver samma temperatur och samma typ av tillagning. Cirkulation av varmluft säkerställer ögonblicklig och jämn fördelning av värmen. Man kan till exempel samtidigt tillaga fisk, grönsaker och kakor samtidigt utan att blanda dofter eller smaker. Dessutom begränsar man vid tillagning med temperaturer understigande 200°C fettstänk och får därmed en snabbare rengöring av ugnsutrymmet.



Vapor Clean

Vapor Clean. Rengöringsprogram med ånga.



UNDERVÄRME (SLUTTILLAGNING):

Värme som kommer enbart underifrån tillåter komplettering vid tillagningen av livsmedlen, vilket kräver en högre grundtemperatur utan konsekvenser för färgen. Idealiskt för söta eller salta pajer och pizza.



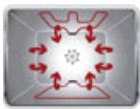
ELEMENT CENTRALGRILL (MEDELGRILL):

Denna funktion medger en mer begränsad värmestrålning och är speciellt ämnad för att grilla små portioner mat såsom spett eller grönsaker: paprika, squash eller äggplanta.



UPPTNING:

Snabb upptining underlättas genom igångsättande av en turbin som säkerställer en jämn fördelning av rumstempererad luft inne i ugnen. Idealiskt för alla typer av livsmedel.



FLÄKT + ÖVERVÄRME + UNDERVÄRME (TRADITIONELL VENTILERAD TILLAGNING):

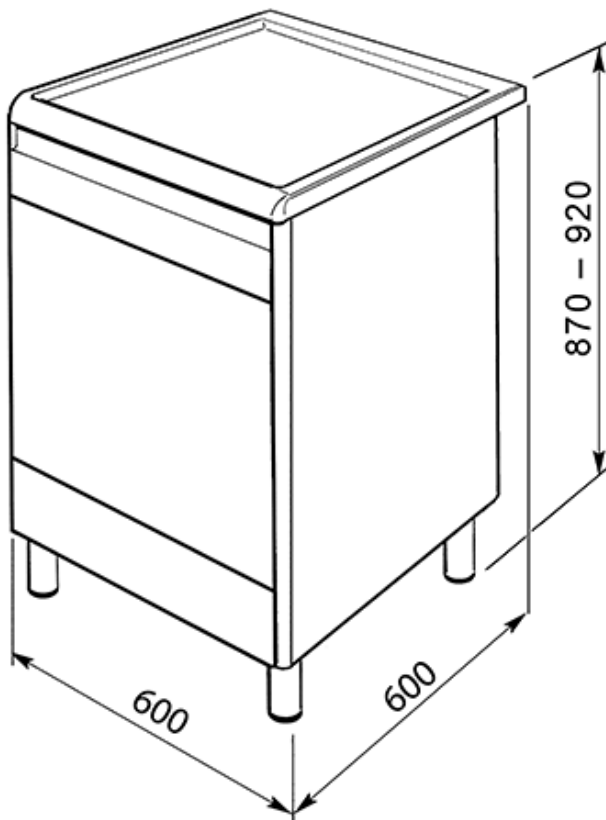
Turbinens funktion i förening med traditionell tillagning säkerställer homogen tillagning även med komplicerade recept. Idealiskt för biskvier och kakor som tillagas samtidigt på flera nivåer.



CO68CMP9

colonial

elektrisk
60 cm
gräddfärgad
typ av håll: glaskeramikhåll
energiklass A



SMEG SVERIGE AB
Dockplatsen 1
211 19 Malmö
Tel.: +46 40669 54 90
info@smeg.se