

# CO68CMA8

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Keramisk
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709150068
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje

Design	Rund design	Antall kontroller	6
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Farge på silkestrykk	Gull
Estetikk	Colonial	Type display	Analog
Logo	Silkestrykk	Ovnsdør	Helglass
Farge	Antrasitt	Glasstype i ovnsdør	Hvit
Posisjon logo	Ovnsdør	Håndtak	Smeg Colonial
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Antikk messing
Hettefarge bryterne	Antrasitt	Oppbevaringsavdeling	Dør
kontroller farge	Smeg Colonial	Føtter	Sort
	Antikk messing		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner	



Statisk



Varmluft



Turbo (varmluft underverme + oververme + vifte)



Eco



Liten grill



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte assistert base

## Rengjøringsfunksjoner



## Tekniske data – kokeplate



### Antall tilberedningssoner 4

Venstre foran - Keramisk – dobbelt - 2.20 kW - Ø 21.0 cm

Venstre bak - Keramisk – enkelt - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Høyre bak - Keramisk – enkelt - 1.80 kW - Ø 18.0 cm

Høyre foran - Keramisk – enkelt - 1.20 kW - Ø 14.0 cm

Indikator for valgt sone Ja

Restvarmeindikator Ja

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	1
Nettovolum, stekeovn 1	70 l
Bruttovolum, stekeovn 1	79 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emaile
Antall hyller	5
Type hylleplan	Metalstativer
Lystype	Halogen
Lyseffekt	40 W
Tidsinnstilling	Stopp
Lampe tennes når dør åpnes	Ja
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja

Antall glass i ovnsdøren	2
Antall varmerefleterende glass i dør	1
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	360X460X425 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1200 W
Overvarmeelement – effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	40 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn



Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
---------------------------------------	---	----------	---

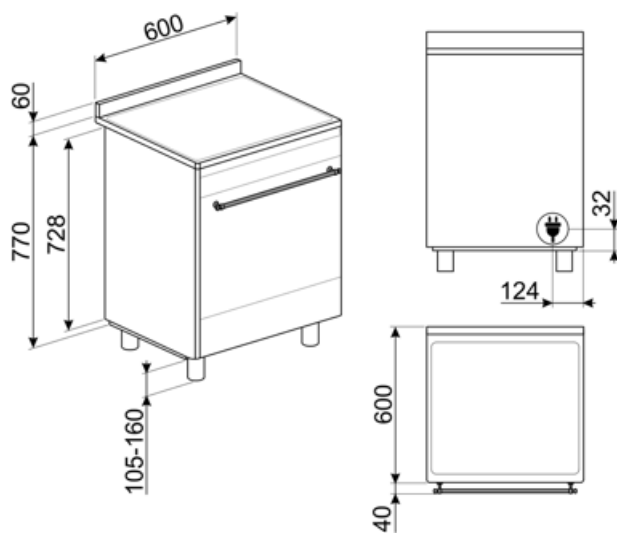
---

20 mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekbar	1
40mm ovnsbrett	1	teleskopskinne	

## Elektrisk tilkobling

---

Elektrisk tilkoblingseffekt	10700 W	Spenning (V)	380-415 V
Strøm	30 A	Frekvens	50 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	5-polet



## Compatible Accessories

**BN620-1**  
Emaljert brett, 20 mm dypt



**BNP608T**  
Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



**GTT**  
\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



**KITPBX**  
Høydereduksjonsføtter (850 mm)



**PALPZ**  
Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



**SFLK1**  
Barnesikring



**STONE**  
Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



**BN640**  
Emaljert brett, 40mm dypt



**GTP**  
\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



**KITP60X9**  
Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



**KITPD**  
Sorte høydeforlengerføtter (950 mm) for komfyrer



















**SCRP**  
Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper









**SMOLD**  
Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



## Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Dobbel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.
	Halv grill: For hurtig steking og brunning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
	Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.		Keramisk glass: Bunnen på platetoppen er laget av keramisk glass. Varming gjøres av Hi-Light varmeelementene.
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

- 
- |   |   |
|---|---|
|  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>                                    |  <p>Angivelse av restvarme: Etter at den glasskeramiske platetoppen er blitt avslått vil restvarmeindikatoren vise hvilken av varmesonene som fortsatt forblir varme. Når temperaturen faller under 60 °C vil indikatoren slukkes.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.</p>   |  <p>Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.</p>   |
|  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p>   |