


CO68GMA8

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709150044
Energialuokka	A











Estetiikka

			
Design	Stantardi	Säätimet	Smeg Colonial
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Säätimien väri	Patinoitu messinki
Estetiikka	Colonial	Säätimien lukumäärä	6
Logo	Silkkipainettu	Väripainatus	Kullanvärinen
Väri	Antrasiitti	Näytön tyyppi	Analoginen
Logon sijainti	Uunin luukku	Ovi	Kokolasi
Kansi	Harmaa lasi, kehys takana	Lasin tyyppi	Valkoinen
Tason väri	Antrasiitti	Kahva	Smeg Colonial
Keittoastiatuen tyyppi	Mattamusta emalointi	Kahvan väri	Patinoitu messinki
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalat	Musta


Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8
----------------------------	---


Perintieset paistotoiminnot

 Staattinen	 Puhallin	 Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)
 Eco	 Pieni grilli	 Suuri grilli
 Grilli tuulettimella (suuri)	 Tuuletin	




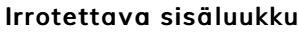
Puhdistustoiminnot

 Vapor clean
--

Keittotason tekniset ominaisuudet

	Keittoalueita yhteensä 4		
	Edessä vasemmalla - Kaasu - URP - 3.50 kW		
	Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.75 kW		
	Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.75 kW		
	Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW		
Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojuukset	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet

				Kyllä
Valojen lukumäärä	1		Luukun lasien määrä	2
Tuulettimen numero	1		Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Nettotilavuus, 1. uuni	70 l		Turvatermostaatti	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	79 l		Jäähdytysjärjestelmä	Tangentialinen
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali		Uunin nettosisämitat (k x l x s)	360X460X425 mm
Hyllyjen määrä	5		Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet		Alavastuksen teho	1200 W
Valojen tyyppi	Halogeeni		Ylävastuksen teho	1000 W
Valoteho	40 W		Grillivastus	1700 W
Aika-asetus	Pysäytys		Suuren grillin teho	2700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä		Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Irritettava luukku	Kyllä		Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä			

Vaihtoehdot, Uuni

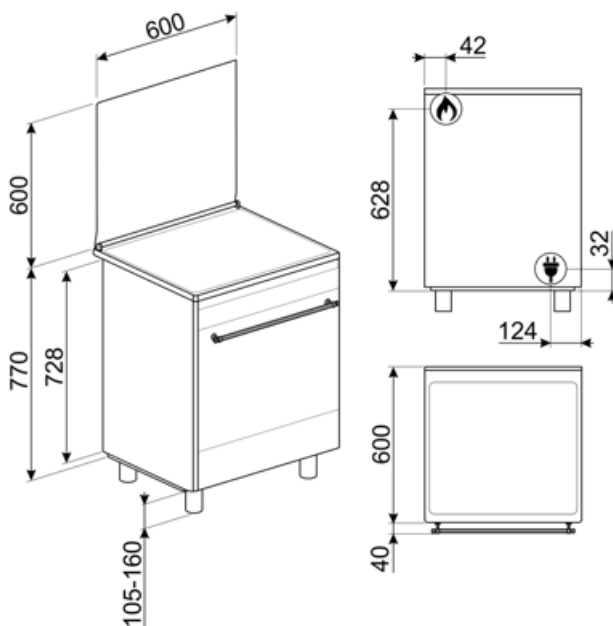
Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	40 °C
Äänimerkki kypsennyksen päätyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet

Espressokeittimen jalusta	1	40mm syvä uunipelti	1
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1		

Sähköliitännä

Sähköliitännä	3000 W	Sähköjohdon pituus (cm)	1150 cm
Virta	13 A	Taajuus	50 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



AL60

Roiskesuojalevy, joka soveltuu 60 cm:n Concert-liesille, joissa kaasutaso



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITP60X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttisille Concerto-liesille



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



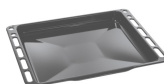
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



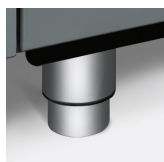
GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



KITPDQ

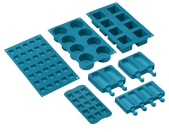
Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



SFLK1

Lapsilukko





SMOLD













7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C












STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.

Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nuppien ohjaus
-  Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyypisille ruoille.
-  Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyypiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin
-  Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

-  Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.
-  Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Hörypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höryllä.