

# CO68GMA8

|                                                 |                   |
|-------------------------------------------------|-------------------|
| Taille du piano de cuisson                      | 60x60 cm          |
| Nombre de cavités avec étiquette énergétique    | 1                 |
| Source de chaleur de la cavité                  | Electrique        |
| Type de plan de cuisson                         | Gaz               |
| Type de four principal                          | Chaleur tournante |
| Système de nettoyage four principal             | Vapor Clean       |
| Code EAN                                        | 8017709150044     |
| Classe d'efficacité énergétique première cavité | A                 |



## Esthétique



|                                          |                                 |                                  |                |
|------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------|
| <b>Esthétique</b>                        | Coloniale                       | <b>Manettes de commande</b>      | Smeg Colonial  |
| <b>Design</b>                            | Standard                        | <b>Couleur des manettes</b>      | Laiton antique |
| <b>Couleur</b>                           | Anthracite                      | <b>Nombre de manettes</b>        | 6              |
| <b>Finitions du bandeau de commandes</b> | Tôle émaillée colorée           | <b>Couleur de la sérigraphie</b> | Doré           |
| <b>Logo</b>                              | Sérigraphié                     | <b>Type d'afficheur</b>          | Analogique     |
| <b>Position du logo</b>                  | Porte du four                   | <b>Porte</b>                     | Plein verre    |
| <b>Couvercle</b>                         | Verre gris avec profilé arrière | <b>Type de verre</b>             | Blanc          |
| <b>Couleur de la table de cuisson</b>    | Anthracite                      | <b>Poignée</b>                   | Smeg Colonial  |
| <b>Type de grilles</b>                   | Emaillée noir mat               | <b>Couleur de la poignée</b>     | Laiton antique |
| <b>Type de commandes</b>                 | Manettes                        | <b>Pieds</b>                     | Noir           |

## Programmes / Fonctions

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Nombre de fonctions de cuisson      | 8 |
| Fonctions de cuisson traditionnelle |   |

|                                                                                                      |                                                                                                       |                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Statique          |  Chaleur tournante |  Chaleur tournante turbo |
|  Eco               |  Gril moyen        |  Gril fort               |
|  Gril fort ventilé |  Sole ventilée     |                                                                                                               |

## Fonction de nettoyage



## Caractéristiques techniques table de cuisson



**Nombre total de foyers** 4

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW

Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.75 kW

Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

**Type de brûleur gaz** Standard

**Allumage intégré aux manettes** Oui

**Thermocouple** Oui

**Chapeaux de brûleurs gaz** Emaillés noir mat

## Caractéristiques techniques four principal



**Nombre de lampes** 1

**Nombre de turbines** 1

**Volume net de la cavité** 70 l

**Capacité brute (litres)** 79 l

**Matériau de la cavité** Email Ever Clean

**Nombre de niveaux de cuisson** 5

**Type de niveaux de cuisson** Supports en métal

**Type d'éclairage** Halogène

**Puissance de l'éclairage** 40 W

**Options de programmation de la durée de cuisson** Fin de cuisson

**Eclairage à l'ouverture de la porte** Oui

**Porte démontable** Oui

**Porte intérieure plein verre** Oui

**Vitre intérieure démontable** Oui

**Nombre de vitres de la porte du four** 2

**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte** 1

**Thermostat de sécurité** Oui

**Système de refroidissement** Tangentiel

**Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)** 360X460X425 mm

**Contrôle de température** Electromécanique

**Puissance résistance sole** 1200 W

**Puissance résistance voûte** 1000 W

**Puissance résistance grill** 1700 W

**Puissance résistance grill fort** 2700 W

**Puissance résistance circulaire** 2000 W

**Type de grill** Electrique

## Options four principal

**Programmateurs/Minuteur** Oui

**Signal sonore fin de cuisson** Oui

**Température minimale** 40 °C

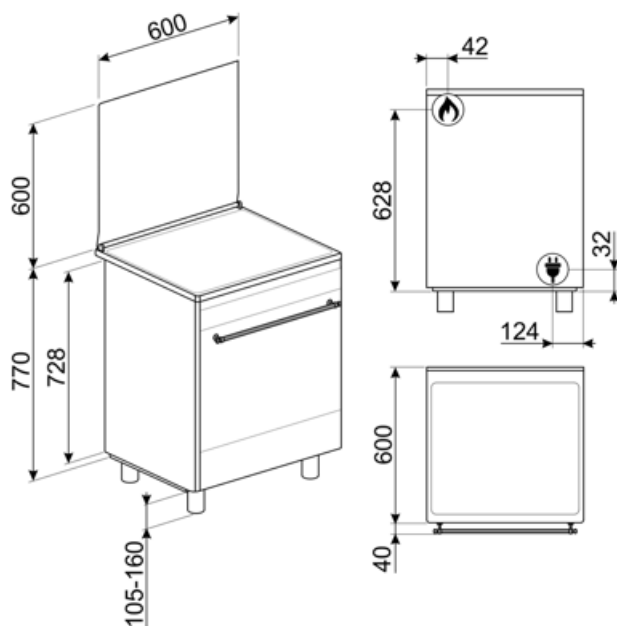
**Température maximale** 260 °C

## Accessoires inclus four principal

|                                      |   |                          |   |
|--------------------------------------|---|--------------------------|---|
| Grille en acier pour Moka            | 1 | Lèchefrite profond 40 mm | 1 |
| Grille avec arrêt arrière et latéral | 1 |                          |   |

## Raccordement électrique

|                                       |                |                                  |         |
|---------------------------------------|----------------|----------------------------------|---------|
| Puissance nominale électrique         | 3000 W         | Longueur du câble d'alimentation | 1150 cm |
| Intensité                             | 13 A           | Fréquence                        | 50 Hz   |
| Tension                               | 220-240 V      | Borne de raccordement            | 3 pôles |
| Type de câble d'alimentation installé | Oui, monophasé |                                  |         |



## Accessoires Compatibles

### AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



### BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



### BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



### AL60

Support adapté aux centres de cuisson Concerto de 60 cm avec plan de cuisson gaz



### BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



### BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



### BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



### GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



### GTP

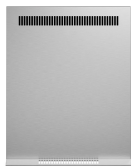
Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



### KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)





#### KITP60X9

Crédence murale, 60 cm, inox, pour centres de cuisson Concerto pyrolyse



#### KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



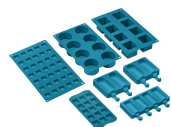
#### PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable  
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



#### SFLK1

Sécurité enfants



#### SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



#### STONE

Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Symbols glossary

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | Installation en hauteur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Commandes par manettes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    | Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.                                                                                             |
|    | Porte double vitre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.                                                                                   |
|    | Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments                                                                                                                                                                                                                                                  |    | Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard. |
|  | Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts. |  | Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.                                                                                                                         |
|  | Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.                                                                                                                                                       |



**Turbine + Résistance grill fort (grill fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le grill se compose d'un double élément plus grand que le grill traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



**Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



**2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



**Brûleur Ultra-rapide :** Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



**Indique le volume utile de la cavité du four.**



**Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :** la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



**Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



**5 niveaux de cuisson :** Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



**Vapor Clean :** Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.

---

## Benefit (TT)

---

### Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

### Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

### Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

### Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

### Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

### Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

### Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dossier

### Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

### BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

### STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

---

### **Cavité isothermique**

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

### **Porte froide**

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

### **AIRFRY (accessoire en option)**

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

### **1 turbine**

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante