

## CO68GMA8

Størrelse komfyr	60x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Hydrolytisk
EAN-kode	8017709150044
Energi effektivitetsklasse	A



## Estetisk linje











<b>Design</b>	Rund design	<b>bryterne</b>	Smeg Colonial
<b>Overflate kommandopanel</b>	Emaljert metall	<b>kontroller farge</b>	Antikk messing
<b>Estetikk</b>	Colonial	<b>Antall kontroller</b>	6
<b>Logo</b>	Silketrykk	<b>Farge på silketrykk</b>	Gull
<b>Farge</b>	Antrasitt	<b>Type display</b>	Analog
<b>Posisjon logo</b>	Ovnsdør	<b>Ovnsdør</b>	Helglass
<b>Lokk</b>	Glass i grått med sort ramme	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Hvit
<b>Hettefarge</b>	Antrasitt	<b>Håndtak</b>	Smeg Colonial
<b>Kasserollestativtype</b>	Mattsort emaljert	<b>Håndtak farge</b>	Antikk messing
<b>Type kontroll innstilling</b>	Vridere	<b>Føtter</b>	Sort

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
----------------------	---


## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Varmluft	 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base	

## Rengjøringsfunksjoner

 Damprens
---

## Tekniske data – kokeplate

		
<b>Antall tilberedningssoner</b> 4		
Venstre foran - Gass - URP - 3.50 kW		
Venstre bak - Gass - SRD - 1.75 kW		
Høyre bak - Gass - SRD - 1.75 kW		
Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW		
<b>Brennere</b> Standard	<b>Gass sikkerhetsarmatur</b> Ja	
<b>Automatisk elektronisk aktivering</b> Ja	<b>Brennerlokk</b> Mattsort emaljert	

## Tekniske data – hovedovn



<b>Antall lamper</b> 1	<b>Avtakbar innerdør</b> Ja
<b>Vifte nummer</b> 1	<b>Antall glass i ovnsdøren</b> 2
<b>Nettovolum, stekeovn 1</b> 70 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b> 1
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b> 79 l	<b>Sikkerhetstermostat</b> Ja
<b>Materiale ovnsrom</b> Ever clean-emalje	<b>Kjølesystem</b> Tangential
<b>Antall hyller</b> 5	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b> 360X460X425 mm
<b>Type hylleplan</b> Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b> Elektromekanisk
<b>Lystype</b> Halogen	<b>Undervarmeelement, effekt</b> 1200 W
<b>Lyseffekt</b> 40 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b> 1000 W
<b>Tidsinnstilling</b> Stopp	<b>Grillelement</b> 1700 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b> Ja	<b>Stor grill – effekt</b> 2700 W
<b>Avtakbar dør</b> Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b> 2000 W
<b>Innerdør i helglass</b> Ja	

Grill type

Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

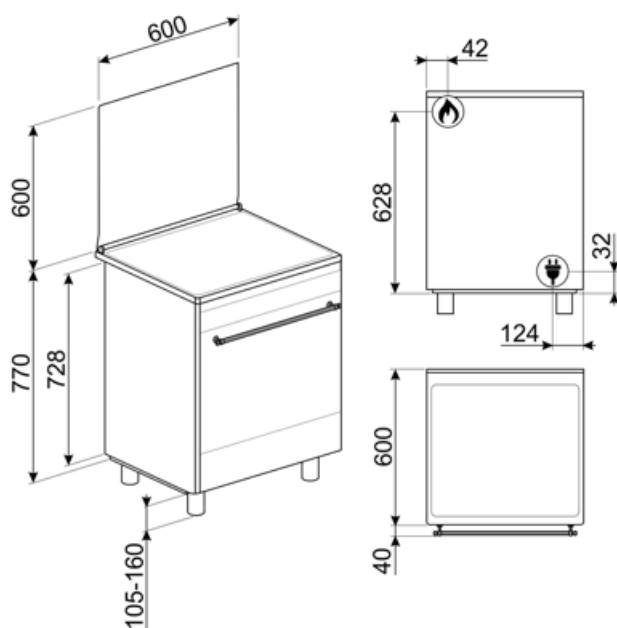
Timer	Ja	Laveste temperatur	40 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn

Espressoholder	1	40mm ovnsbrett	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1		

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3000 W	Lengde på strømledning (cm)	1150 cm
Strøm	13 A	Frekvens	50 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Støpseltype	Nei



## 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

Pyntelist egnet for 60 cm Concerto komfyrer med gassplatetopp



### 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



### KITP60X9

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



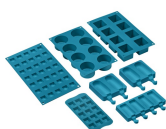
### PALPZ

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



### SMOLD

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



### AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjensape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



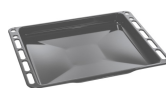
### BBQ

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

Emaljert brett, 40mm dypt



### GTP

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



### KITH95

Høydeforlengerset (950 mm), rustfritt stål



### KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



















### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrrede 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.



## Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>
 <p>Bryterknottkontroll</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>Dobbel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 fettene ikke fester seg ved steking</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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 en jevn bruking av retten.</p>	 <p>Halv grill: For hurtig steking og bruning 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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>	 <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.