

CO68GMP9

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709157401
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik











Design	Standard	Betjeningsknapper	Smeg Colonial
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Betjening farve	Antik messing
Æstetik	Colonial	Ant. knapper	6
Logo	Silketryk	Farve silketryk	Guld
Farve	Creme	Display	Analog
Logoposition	Ovnlåge	Låge	Med oval
Låg	Gråt glas med bagramme	Glastype	Hvid
Farve på kogeplade	Creme emalje	Håndtag	Smeg Colonial
Pandeholder type	Matsort emaljeret	Håndtag farve	Antik messing
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Fødder	Sort

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---


Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Varmluft	 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund	








Rengøringsfunktioner

 Damprens

Komfur tekniske egenskaber

			
Zoner i alt 4			
Forrest til venstre - Gas - UR - 3.50 kW			
Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.75 kW			
Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.75 kW			
Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW			
Blus	Standard	Gas sikkerhedsventiler	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	Kogepladeskjulere	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

								
Antal lamper	1	Aftagelige indvendig låge	Ja					
Ventilatorantal	1	Samlet antal lågeglas	2					
Nettovolumen, 1. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	1					
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l	Sikkerhedstermostat	Ja					
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Kølesystem	Tangentiel					
Antal hylder	5	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm					
Hylde type	Metalhylder	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk					
Type af lamper	Glødelampe	Bund-varmelegeme effekt	1200 W					
Lys effekt	25 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W					
Tidsindstilling	Stop	Grillelement	1700 W					
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill – effekt	2700 W					
Aftagelig låge	Ja							
Inderlåge i fuldt glas	Ja							

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

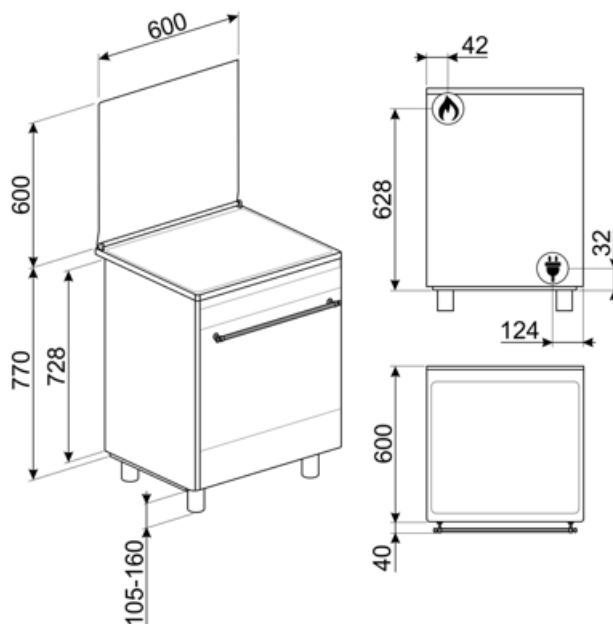
Timer	Ja	Min. temperatur	40 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Espressoholder	1	40mm dyb plade	1
Rist med bag- og sidestop	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	3000 W	Strømforsyning ledningslængde	1150 cm
Nuværende	13 A	Frekvens	50 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Stik	Nej



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

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITP60X9

Splashback, 90 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytiske Concerto fritstående komfurer



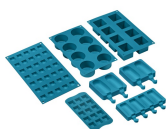
PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



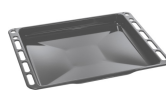
BBQ

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

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



SFLK1

Børnesikring









STONE

Rektangulært ildfast sten Ideel til at lave pizzaer med, med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bage brød med, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flan eller småkager
Dimensioner: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>	 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>
 <p>Knapbetjening</p>	 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>
 <p>Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.</p>	 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>
 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>
 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>
 <p>Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.</p>	 <p>Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.</p>
 <p>Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.</p>	 <p>Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.</p>

-
- | | |
|---|--|
|  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring. |
|  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer. |  Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt. |
|  Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet. |  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter. |