

# CO68GMA8

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709150044
Energieffektivitetsklasse	A











## Æstetik

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

## 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



## 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
Ventilatorantal	1
Nettovolumen, 1. rum	70 l
Bruttovolumen, 1. hulrum	79 l
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Antal hylder	5
Hylde type	Metalhylder
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Tidsindstilling	Stop
Lys når ovnlågen åbnes	Ja
Aftagelig låge	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja

Aftagelige indvendig låge	Ja
Samlet antal lågeglas	2
Antal termoreflekterende lågeglas	1
Sikkerhedstermostat	Ja
Kølesystem	Tangentiel
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	360X460X425 mm
Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Bund-varmelegeme effekt	1200 W
Øvre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement	1700 W
Stor grill – effekt	2700 W
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

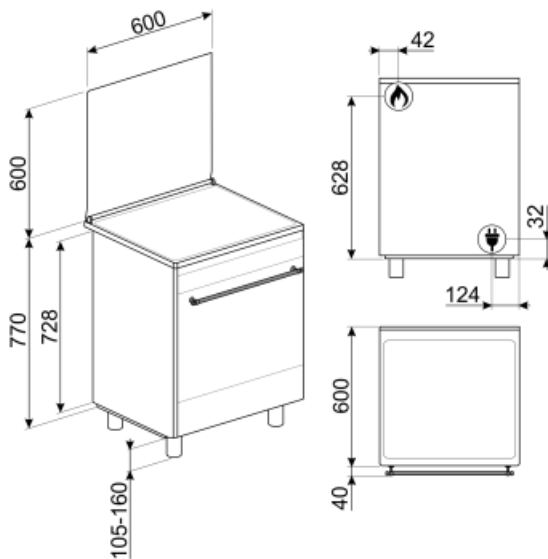
---

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

## Elektrisk tilslutning

---

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



## Not included 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.



### GTP

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



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



### PPX6090-1

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



### AL60

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



### PALPZ

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



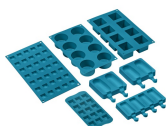
### GTT

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



### SMOLD

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



### SFLK1

Børnesikring



### PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



### BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### KITPDQ

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



### 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.



### KITP60X9

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



















### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



## Symbols glossary (TT)

 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</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>
 <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>	 <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>
 <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>	 <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>

UR

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

V

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

70lt

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.