

CO68GMPD9

nostalgie

Kombi-Standherd, 60 cm, Creme, Messing Antik,
Gaskochfeld, Multifunktion, 8 Beheizungsarten,
VAPOR CLEAN, Energieeffizienzklasse A

EAN13: 8017709150013

Nostalgie Design

Gerätefront und Spritzleiste in Creme

Bedienknobel/ Türring und Applikationen im Messing Antik - Design

Klappfach im Gerätesockel

Analoge Programmuhr

GASKOCHFELD:

Vierflamig

VL: Blitzbrenner* - 3,50 kW

HL: Normalbrenner - 1,75 kW

HR: Normalbrenner - 1,75 kW

VR: Sparbrenner - 1,00 kW

*ULTRA RAPID Blitzbrenner

Brennerdeckel schwarz emailliert

2 Abstellroste aus Gusseisen

Gerät voreingestellt auf Ergas Gruppe (H) G20 – 20 mbar

Nennbelastung Qn: 8,0 KW

SICHERHEIT/KOCHFELD:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Zündsicherung

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

8 Beheizungsarten, 1 VAPOR CLEAN Reinigungsfunktion

TURBO-HEISSLUFT für Schnellaufheizung

Infrarot Großflächengrill 2,70 kW

Infrarot Kleinflächengrill 1,00 kW

Analoge Programmuhr für Gardauer und Endabschaltung

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 260°C

Backofenvolumen netto: 70 l

Backofenvolumen brutto: 79 l

5 Backebenen

Einschubführungen verchromt

Ever-Clean Emaillierung

1 Teleskop-Teilauszug

1 Halogenbeleuchtung (1x40W)

Vollglasinnentür herausnehmbar

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür

4 höhenverstellbare Stellfüße

SICHERHEIT/BACKOFEN:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung



3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

SERIENZUBEHÖR/BACKOFEN:

Düsensatz für Erdgas Gruppe G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31 – 50 mbar

1 MOKKA-Reduzierrost verchromt

1 Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene

1 Backblech H = 40 mm

1 Backblech H = 20 mm

1 Grillrost mit Tiefensperre

1 Auflegerost

TECHNISCHE DATEN:

El. Gesamtanschlusswert: 3,0 kW

Spannung/Frequenz: 220-240V/50-60Hz ~ 1N

ENERGIEVERBRAUCH:

Bei konventioneller Beheizung: 0,99 kWh

Bei ventilierter Beheizung: 0,89 kWh

Energieeffizienzklasse A

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

Funktionen



Backofen - primär

Sonderzubehör

- **GRI604** - Griglie in ghisa
- **PRTX** - Pizzastein glasiert Ø 35mm mit Griffen
- **KITPD** - 4 Stellfüße H = 900mm
- **BN620-1** - Backblech H = 20 mm
- **BN640** - Backblech/Fettpfanne H = 40 mm
- **GT1P-2** - Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene
- **BVG** - Glaspfanne + Auflagerost H = 30 mm (nicht verwendbar mit Teleskopauszügen)
- **GT1T-2** - Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene
- **BNP608T** - Backbleck teflonbeschichtet, H = 8 cm (nicht verwendbar mit Teles)
- **PALPZ** - Pizzaschieber

Auch lieferbar

- **CO68GMAD8** - Kombiherd, Anthrazit

SMEG Hausgeräte GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel.: +49 (0) 89 923348-0
Fax : +49 (0) 89 923348-19



Backofen - primär



Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



Vapor Clean Reinigungsfunktion:

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.



Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



Auftauen:

Wird das Symbol "Schneeflocke" angewählt, ist die Beheizung grundsätzlich gesperrt.



Normalgrill:

Dieses verkleinerte Grillsystem eignet sich besonders gut für kleinere Grillgerichte und für überbackene Gerichte wie z.B. Toast und Aufläufe.



ECO-Heißluft:

Einige Modelle haben eine ECO-Heißluft, die genauso eingesetzt werden kann wie eine reguläre Heißluft. Die ECO-Heißluft ist ein verbrauchsreduziertes Heißluft-Programm, das eine sehr effiziente Beheizungsart darstellt.

CO68GMPD9

nostalgie

60 cm

Crème

kochmulde: gasherd

einbaubackofen: Vapor clean

energieeffizienzklasse A

