

CO60GMA

Komfurstørrelse	60x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Damprens
EAN-kode	8017709345921
Energieffektivitetsklasse	A



Æstetik











Æstetik	Colonial	Betjeningsknapper	Smeg Colonial
Design	Standard	Betjening farve	Antik messing
Farve	Antracit	Ant. knapper	6
Kommandopanel finish	Metalemaljeret	Farve silketryk	Guld
Logo	Silketryk	Display	Analog
Logoposition	Ovnlåge	Låge	Med oval
Liste	Ja	Glastype	Hvid
Farve på kogeplade	Antracit	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	Kogepladeskulere	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	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1200 W						
Lys effekt	40 W	Øvre varmelegeme - effekt	1000 W						
Tidsindstilling	Stop	Grillelement	1700 W						
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill – effekt	2700 W						
Lågeåbning	Flap ned								
Aftagelig låge	Ja								
Inderlåge i fuldt glas	Ja								

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

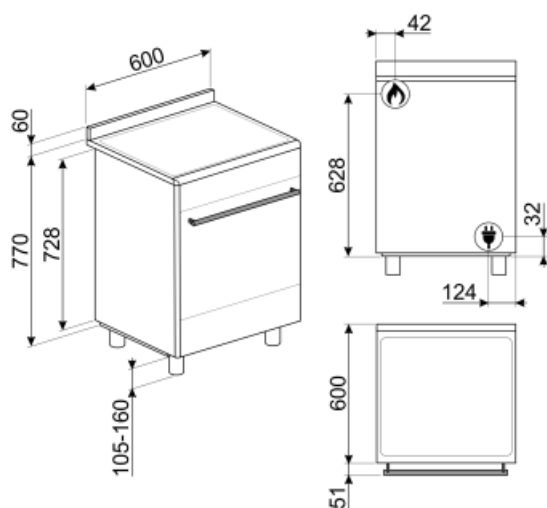
Timer	Ja	Min. temperatur	40 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	40mm dyb plade	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



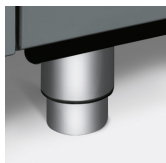
BNP608T

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



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.



KITP60X9

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



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.



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

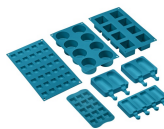


BN640







Emaljeret bakke, 40 mm dyb








**SMOLD**

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



Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i søjle: Installation i søjle
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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		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.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedefra 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.		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.
	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		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.
	Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.		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.
	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.		Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne.
	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.

-
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  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.
-  Knapbetjening

Benefit (TT)

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Damprens

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse

Ved at indsætte vand i en fordybning i bunden af hulrummet dannes der damp, som blødgør resterne og letter deres fjernelse.

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)