


## CO60GMA

Lieden koko	60x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus
EAN-koodi	8017709345921
Energialuokka	A



## Estetiikka

			
Estetiikka	Colonial	Säätimet	Smeg Colonial
Design	Stantardi	Säätimien väri	Patinoitu messinki
Väri	Antrasiitti	Säätimien lukumäärä	6
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Metalliemalointi	Väripainatus	Kullanvärinen
Logo	Silkkipainettu	Näytön tyyppi	Analoginen
Logon sijainti	Uunin luukku	Ovi	Soikiolla
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Valkoinen
Tason väri	Antrasiitti	Kahva	Smeg Colonial
Keittoastiatuen tyyppi	Mattamusta emalointi	Kahvan väri	Patinoitu messinki
Säätimien tyyppi	Säätimet	Jalat	Musta

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8
----------------------------	---

## Perintieset paistotoiminnot

Staattinen	Puhallin	Turbo ( pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)
Eco	Pieni grilli	Suuri grilli
Grilli tuulettimella (suuri)	Tuuletin	

## Puhdistustoiminnot

Vapor clean
-------------

## Keittotason tekniset ominaisuudet

UR	Keittoalueita yhteensä 4		
	Edessä vasemmalla - Kaasu - URP - 3.50 kW		
	Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.75 kW		
	Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.75 kW		
	Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW		
<b>Polttimet</b>	Tavallinen	<b>Kaasun turvasuuttimet</b>	Kyllä
<b>Automaattinen elektroninen sytytys</b>	Kyllä	<b>Polttimien suojukset</b>	Mattamusta emalointi

## Pääuunin tekniset ominaisuudet

<b>Valojen lukumäärä</b>	1	<b>Irrotettava sisäluukku</b>	Kyllä						
<b>Tuulettimen numero</b>	1	<b>Luukun lasien määrä</b>	2						
<b>Nettotilavuus, 1. uuni</b>	70 l	<b>Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä</b>	1						
<b>Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni</b>	79 l	<b>Turvatermostaatti</b>	Kyllä						
<b>Uunin sisämateriaali</b>	Ever Clean -emali	<b>Jäähdytysjärjestelmä</b>	Tangentialinen						
<b>Hyllyjen määrä</b>	5	<b>Uunin nettosisämitat (k x l x s)</b>	360X460X425 mm						
<b>Hyllyjen tyyppi</b>	Metalliliteet	<b>Lämpötilansäätö</b>	Sähkömekaaninen						
<b>Valojen tyyppi</b>	Halogeeni	<b>Alavastuksen teho</b>	1200 W						
<b>Valoteho</b>	40 W	<b>Ylävastuksen teho</b>	1000 W						
<b>Aika-asetus</b>	Pysäytys	<b>Grillivastus</b>	1700 W						
<b>Valaistus luukun ollessa auki</b>	Kyllä	<b>Suuren grillin teho</b>	2700 W						
<b>Oven avaaminen</b>	Luukku alhaalla	<b>Kiertoilmavastuksen teho</b>	2000 W						
<b>Irrotettava luukku</b>	Kyllä	<b>Grillin tyyppi</b>	Sähkö						
<b>Sisäluukku kokolasia</b>	Kyllä								

## Vaihtoehdot, Uuni

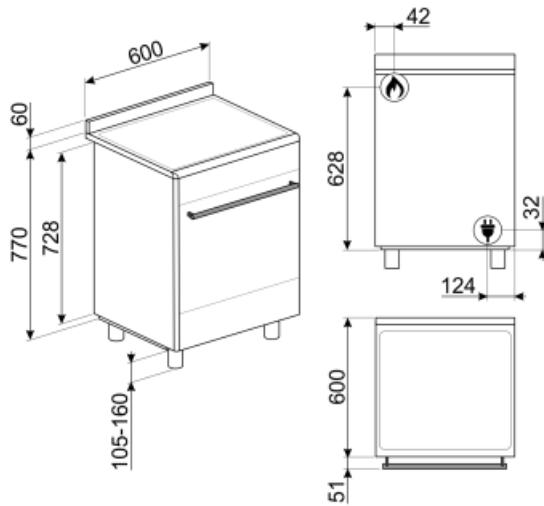
Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	40 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

## Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	40mm syvä uunipelti	1
-------------------------------	---	---------------------	---

## Sähköliitännä

Sähköliitännä	3000 W	Sähköjohdon pituus (cm)	1150 cm
Virta	13 A	Taajuus	50 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	3 napainen
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



## 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

\*\*Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto<: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



### BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



### KITH95

Korkeuden lisäyssarja (950 mm), ruostumatonta terästä



### PPX6090-1

Ruostumattomasta teräksestä valmistettu grillialusta, soveltuu 90 cm:n Concerto-liesille



### AL60

Roiskesuojalevy, joka soveltuu 60 cm:n Concert-liesille, joissa kaasutaso



### SFLK1

Lapsilukko



### PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasuuuneille, asetetaan ritilälle.



### BG6090-1

Valurautainen grillialusta, soveltuu Concerto-liesille



### BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



### KITPDQ

Korkeuden vähennyssarja (850 mm), ruostumatonta terästä, liesille



### 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.



## STONE

Suorakulmainen paistokivi lhanteellinen pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten piirakoiden, torttujen tai keksien valmistukseen Mitat P42 x K1,8 x S37,5 cm.



## KITP60X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttisille Concerto-liesille

## BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



## PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva  
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



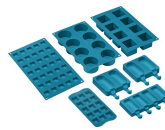
## GTT

\*\*Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso)\*\* Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430


























## SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



## Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Asennus torniin: Asennus torniin
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		Kaksinkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
	Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista		Puhallinvusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
	Stattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Stattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.		Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
	ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin		Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
	Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määriille.		Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

-  Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  Sivuvälöt: Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.
-  Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  Nappien ohjaus
-  Kaasu-uunit tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

---

## Benefit (TT)

---

### True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

### Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi

Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

### Vapor Clean

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa

Kun lisäät vettä uunitilan pohjan syvänteeseen, syntyy höyryä, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa niiden poistoa.

### Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä

### Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

### Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalolaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

### Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

### Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

### Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

### Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat



**AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)**

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

**BBQ (valinnainen lisävaruste)**

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

**Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)**

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)