

CO60GMA

Størrelse komfyr
Antall stekeovner med energimerking
Varmekilde kammer
Type platetopp
Hovedovn, type
Rengjøringsystem hovedovn
EAN-kode
Energi effektivitetsklasse

60x60 cm
1
Elektrisk
Gass
Termoventilert ovn
Hydrolytisk
8017709345921
A



Estetisk linje



Estetikk	Colonial	bryterne	Smeg Colonial
Design	Rund design	kontroller farge	Antikk messing
Farge	Antrasitt	Antall kontroller	6
Overflate kommandopanel	Emaljert metall	Farge på silketrykk	Gull
Logo	Silketrykk	Type display	Analog
Posisjon logo	Ovnsdør	Ovnsdør	Med oval
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Hvit
Hettefarge	Antrasitt	Håndtak	Smeg Colonial
Kasserollestativtype	Mattsort emaljert	Håndtak farge	Antikk messing
Type kontroll innstilling	Vridere	Føtter	Sort

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner

8


Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Varmluft	 Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base	










Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

Tekniske data – kokeplate

 UR		
Antall tilberedningssoner 4		
Venstre foran - Gass - URP - 3.50 kW		
Venstre bak - Gass - SRD - 1.75 kW		
Høyre bak - Gass - SRD - 1.75 kW		
Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW		
Brennere Standard	Gass sikkerhetsarmatur Ja	
Automatisk elektronisk aktivering Ja	Brennerlokk Mattsort emaljert	

Tekniske data – hovedovn

        		
Antall lamper 1	Avtakbar innerdør Ja	
Vifte nummer 1	Antall glass i ovnsdøren 2	
Nettovolum, stekeovn 1 70 l	Antall varmereflekerende glass i dør 1	
Bruttovolum, stekeovn 1 79 l	Sikkerhetstermostat Ja	
Materiale ovnsrom Ever clean-emalje	Kjølesystem Tangential	
Antall hyller 5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 360X460X425 mm	
Type hylleplan Metalstativer	Temperaturkontroll Elektromekanisk	
Lystype Halogen	Undervarmeelement, effekt 1200 W	
Lyseffekt 40 W	Overvarmeelement – effekt 1000 W	
Tidsinnstilling Stopp	Grillelement 1700 W	
Lampe tennes når dør åpnes Ja	Stor grill – effekt 2700 W	
Dør åpning type klaff ned		
Avtakbar dør Ja		
Innerdør i helglass Ja		

Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

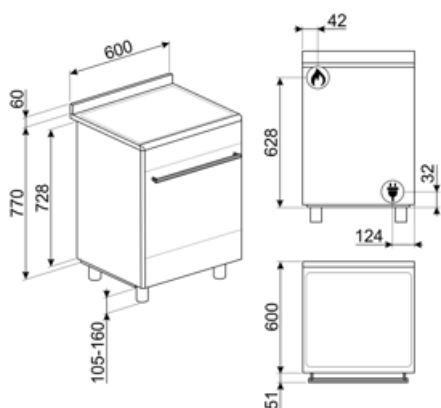
Timer	Ja	Laveste temperatur	40 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og 1 sidestopp	40mm ovnsbrett	1
-------------------------------------	----------------	---

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3000 W	Lengde på strømledning (cm)	1150 cm
Strøm	13 A	Frekvens	50 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase		



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

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



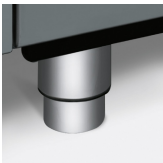
BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



PPX6090-1

Grillplate i rustfritt stål egnet for 90 cm Concerto komfyrer



AL60

Pyntelist egnet for 60 cm Concerto komfyrer med gassplatetopp



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



KITP60X9

Veggplate, 90 cm, rustfritt stål, egnet for Concerto-komfyrer med pyrolyse



SFLK1

Barnesikring

PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



BG6090-1

Grillplate i støpejern egnet for Concerto komfyrer



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



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 foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



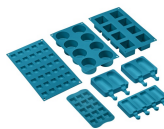
BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



















SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Stablet installasjon: Stablet installasjon
	Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.		Dobbel glassdør: Antall glassdører.
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
	ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret		Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn bruking av retten.
	Halv grill: For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.		Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
	Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.		Gassovner gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
	Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.		Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige steknivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Bryterknottkontroll

Benefit (TT)

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Damprens

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning

Ved å tilsette vann i fordypningen i bunnen av hulrommet, vil det genereres damp som mykner opp rester og forenkler fjerning.

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørklass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)