

CO60GMA

Dimensiune aragaz	60x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709345921
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică

			
Estetică	Coloniale	Butoane rotative de control	Smeg Colonial
Design	Standard	Controlează culoarea	Alamă antică
Culoare	Antracit	Nr. de controale	6
Finalizare panou de comandă	Metal emailat	Serigraphy colour	Gold
Siglă	Silk screen	Afișaj	Analogic
Logo position	Oven door	Ușă	Cu oval
În picioare	Da	Tip sticlă	Alb
Culoare plită	Antracit	Mâner	Smeg Colonial
Tip de suporturi pentru cuve	Plat emailat negru mat	Culoare mâner	Alamă antică
Tip de setare de control	Butoane rotative de control	Picioare	Negru

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare



Curățare cu vapori

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 4

Față stânga - Gaz – UR - 3.50 kW

Spate stânga - Gaz – Semirapid - 1.75 kW

Spate dreapta - Gaz – Semirapid - 1.75 kW

Față dreapta - Gaz – AUX - 1.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

Aprindere electronică automată Da

Supape de siguranță pentru gaz

Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

1

Număr ventilator

1

Volumul net al cavității

70 l

**Volum brut, prima
cavitate**

79 l

Material cavitate

Email mereu curat

Nr. de rafturi

5

Tip de rafturi

Rafturi metalice

Tip lumină

Halogen

Puterea de iluminare

40 W

**Setarea timpului de
preparare**

Oprire

**Lumină atunci când ușa
cuptorului este deschisă**

Da

**Ușă interioară
detașabilă**

Da

Nr. total de uși de sticlă

2

**Nr. de uși de sticlă
termoreflectorizante**

1

Termostat de siguranță

Da

Sistemul de răcire

Tangențial

**Dimensiuni spațiu
cavitate utilizabilă
(ÎxLxA)**

360X460X425 mm

Controlul temperaturii

Electro-mecanic

**Putere mai mică a
elementului de încălzire**

1200 W

Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Ușă detașabilă	Da	Element gril	1700 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
		Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
		Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

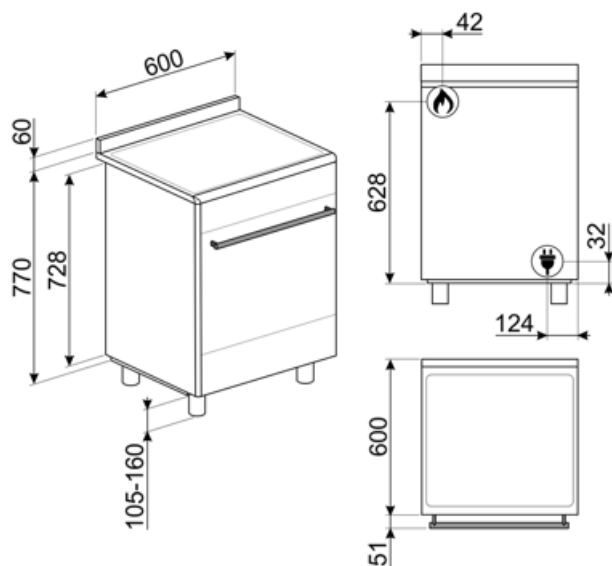
Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	40 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Raft cu oprire spate și laterală	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
----------------------------------	---	----------------------	---

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	3000 W	Lungimea cablului de alimentare	1150 cm
Curent	13 A	Frecvență	50 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	3 poles
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



Compatible 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.



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.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



AL60

Suport potrivit pentru aragazuri Concerto de 60 cm cu plită cu gaz



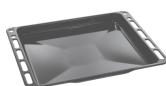
BG6090-1

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Concerto



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITP60X9

Protecție, 90 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Concerto pirolitice



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



KITPDQ

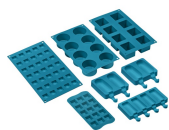
Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



SFLK1

Blocare pentru copii





SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.

Symbols glossary

	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		Instalare în coloană: Instalarea în coloană
	Controlul butoanelor		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	Uși cu vitraj dublu: Numărul de uși vitrate.		Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătit la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cârnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
	Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.		Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotele sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.



Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.



Curățarea cu vapor: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echipat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Curățare cu vapori

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora

Introducând apă într-o nișă de la baza camerei, se va produce aburul, care înmoaie reziduurile și facilitează îndepărtarea acestora.

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită picioarelor reglabile

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă