

CO60GMAN2

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
8017709354619
A



Estetisk linje



Design	Rund design	kontroller farge	Antikk messing
Estetikk	Colonial	Antall kontroller	6
Logo	Silketrykk	Farge på silketrykk	Gull
Farge	Antrasitt	Type display	Digital/analog
Posisjon logo	Ovnsdør	Ovnsdør	Med oval
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Sort
Hettefarge	Antrasitt	Håndtak	Smeg Colonial
Kasserollestativtype	Støpejern	Håndtak farge	Antikk messing
Type kontroll innstilling bryterne	Vridere Smeg Colonial	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

		
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 varmerefleterende 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

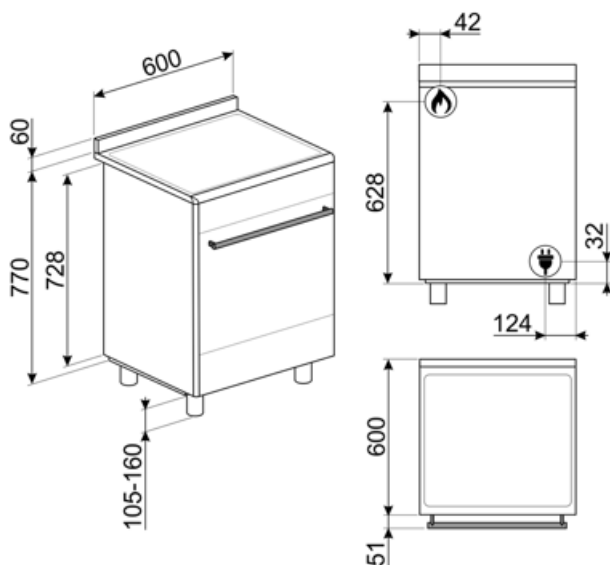
Timer	Ja	Laveste temperatur	40 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

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	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Støpseltype	Nei



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.



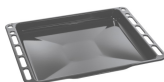
BBQ

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.



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITP60X9

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



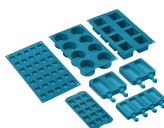
PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

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



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjensape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



GTP

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



KITH95

Høydeforlengerset (950 mm), rustfritt stål



KITPDQ

Høydereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



SFLK1

Barnesikring



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.





















TPKPLATE



Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>Dobbel glassdør: Antall glassdører.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, 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 elastelig 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</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>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 en jevn bruking av retten.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.</p>
 <p>Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.</p>	 <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p>



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.



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



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



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