

## 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

			
<b>Zoner i alt 4</b>			
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

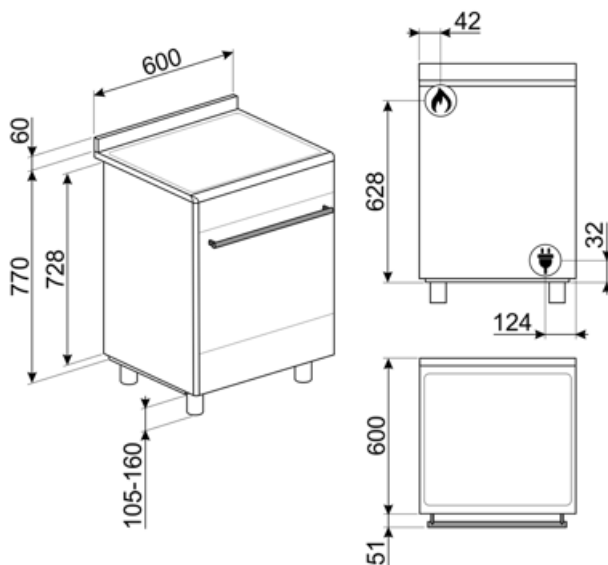
Timer	Ja	Min. temperatur	40 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

## 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.



### 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

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



### GTT

\*\*Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITP60X9

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



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



### SFLK1

Børnesikring



### AL60

Splashback der passer til 60 cm Concerto fritstående komfurer med gas



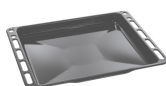
### BG6090-1

Støbejernsgrillplade egnet til Concerto fritstående komfurer



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GTP

\*\*Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KITH95

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål



### KITPDQ

Højdereducerende fødder (850 mm), rustfrit stål, til fritstående komfurer



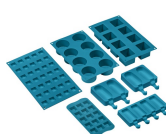
### PPX6090-1

Grillplade i rustfrit stål egnet til 90 cm Concerto fritstående komfurer



### SMOLD

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











## 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.



## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Knapbetjening
-  Dobbelte glaslåger: Antal glaslåger.
-  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.
-  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.
-  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 brunning til retter.
-  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.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra 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.
-  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
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  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.

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p>Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.</p>   |  <p>Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.</p>  |
|  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>                                 |  <p>Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse 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.</p> |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p>   |  <p>Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.</p>   |
|  <p>Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p> |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p>   |

---

## Benefit (TT)

---

### 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.

### 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.

### Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

### Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

### Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### 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)

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder



### **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)

### **Enkelt turbine**

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