

# CO60GMA

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

60x60 cm

1

Eléctrica

Gas

Termoventilado

Vapor Clean

8017709345921

Α



## Estética



Estética Diseño

Color Acabado panel de

mandos

Logo Posición logo

Posición logo Trasera

Color Encimera

Tipo de rejillas

Tipo de regulación

mandos

Colonial

Estándar Antracita

panel de color

pariei de coloi

Serigrafiado Puerta horno

C/

Matt black painted

Base mate

Mandos

Mandos

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Pies

Smeg Colonial Latón envejecido

6

Dorado

Analógico

Coon forma ovalada

Blanco

**Smeg Colonial** 

Latón envejecido

Negro

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

8



#### Funciones de cocción tradicionales



Estático

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Ventilador grill(completo)

Grill estrecho

Inferior ventilado

Grill ancho

Función limpieza

Vapor Clean

## Características técnicas encimera



### Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - URP - 3.50 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.75 kW Posterior derecha - Gas - SRD - 1.75 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de Estándar

qas

Encendido del gas Sí desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

## Características técnicas horno principal



















N° luces Número ventiladores 1 Volumen útil del primer 70 I compartimento de cocción

Capacidad bruta (Lt) 79 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes Bastidores metálicos Tipo de estantes

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W Opciones de Fin programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al abrir la puerta

Sí

Vidrio interno Sí desmontable N.º de vidrios de puerta 2

horno N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial 360X460X425 mm

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Electromecánico

1200 W

Resistencia inferior -Potencia

Resistencia superior -1000 W

Potencia



Sistema apertura

Apertura solapa

Resistencia grill -**Potencia** 

1700 W

puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio

Sí

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Resistencia circular -

2000 W

Potencia

Tipo de grill

Eléctrico

## Opciones horno principal

**Temporizador** 

Sí Sí

Temperatura mínima Temperatura máxima 40 °C 260 °C

de cocción

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero 1

Alarma acústica de fin

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente

Electric cable

Tensión

3000 W

13 A

220-240 V

Installed, Single phase

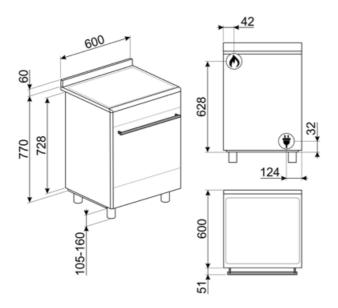
Largo del cable de alimentación

Frecuencia **Bornera** 

1150 cm

50 Hz 3 poli







## **Accesorios Compatible**

#### **AIRFRY**

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### AL60

Upstand suitable for 60cm Concert cookers with gas hob MF oven



Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



#### BG6090-1

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1



#### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



#### **BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



#### **BNP608T**

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



#### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



#### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



#### KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



#### KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



### KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



#### **PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1



#### **SMOLD**



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



#### **STONE**

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



# Symbols glossary

Symbols glossary			
A F			Instalaciíon en columna
6	Knobs control		Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
<b>2</b> 2	Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal		Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
*	Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.		Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
8	Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .	ECO	ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
	Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.	***	Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.





Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



## Benefit (TT)

#### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

#### Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

#### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

#### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

#### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

#### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

#### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

#### Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

#### AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

#### Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.



## BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

## Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

#### Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.