

# CO60GMA

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Categoria cucina                   | 60x60 cm       |
| N° di cavità soggette energy label | 1              |
| Fonte di calore cavità principale  | Elettrico      |
| Tipo pianale                       | Gas            |
| Tipo forno principale              | Termoventilato |
| Sistema pulizia forno principale   | Vapor Clean    |
| Codice EAN                         | 8017709345921  |
| Classe efficienza energetica       | A              |



## Estetica



|  |                       |                           |                |
|--|-----------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Estetica</b>                          | Coloniale             | <b>Tipologia manopole</b> | Smeg Coloniale |
| <b>Design</b>                            | Standard              | <b>Colore manopole</b>    | Ottone antico  |
| <b>Colore</b>                            | Antracite             | <b>N° manopole</b>        | 6              |
| <b>Finitura pannello comandi</b>         | Lamiera colorata      | <b>Colore serigrafia</b>  | Dorato         |
| <b>Logo</b>                              | Serigrafato           | <b>Nome display</b>       | Analogico      |
| <b>Posizione logo</b>                    | Porta forno           | <b>Porta</b>              | con ovale      |
| <b>Alzatina</b>                          | Sì                    | <b>Tipo vetro</b>         | Bianco         |
| <b>Colore pianale</b>                    | Nero opaco verniciato | <b>Maniglia</b>           | Smeg Coloniale |
| <b>Tipo griglie</b>                      | Piattina opaca        | <b>Colore maniglia</b>    | Ottone antico  |
| <b>Tipo di regolazione comandi piano</b> | Manopole              | <b>Colore piedini</b>     | Nero           |

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Termo-ventilato



Turbo



Eco



Grill stretto



Grill largo

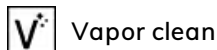


Grill largo ventilato



Base ventilata

## Funzioni pulizia



## Caratteristiche tecniche pianale

|  |          |                                   |                     |
|--|----------|-----------------------------------|---------------------|
| <b>UR</b>  |          |                                   |                     |
| <b>Numero totale di zone di cottura</b> 4        |          |                                   |                     |
| Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW |          |                                   |                     |
| Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.75 kW |          |                                   |                     |
| Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.75 kW   |          |                                   |                     |
| Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW    |          |                                   |                     |
| <b>Tipo bruciatori gas</b>                       | Standard | <b>Valvolatura di sicurezza</b>   | Sì                  |
| <b>Accensione gas su manopole</b>                | Sì       | <b>Cappellotti bruciatori gas</b> | Smaltati nero opaco |

## Caratteristiche tecniche forno principale



|  |                   |  |                  |
|--|-------------------|--|------------------|
| <b>N° di luci</b>                              | 1                 | <b>Vetro interno removibile</b>                | Sì               |
| <b>N° di ventole</b>                           | 1                 | <b>N° vetri porta forno</b>                    | 2                |
| <b>Volume netto della cavità</b>               | 70 l              | <b>N° vetri porta termoriflettenti</b>         | 1                |
| <b>Volume lordo della prima cavità</b>         | 79 l              | <b>Termostato di sicurezza</b>                 | Sì               |
| <b>Materiale della cavità</b>                  | Smalto Ever Clean | <b>Sistema di raffreddamento</b>               | Tangenziale      |
| <b>N° di ripiani</b>                           | 5                 | <b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b> | 360X460X425 mm   |
| <b>Tipo ripiani</b>                            | Telai             | <b>Regolazione della temperatura</b>           | Elettromeccanica |
| <b>Tipo di luci</b>                            | Alogene           | <b>Resistenza suola - Potenza</b>              | 1200 W           |
| <b>Potenza luce</b>                            | 40 W              | <b>Resistenza cielo - Potenza</b>              | 1000 W           |
| <b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b> | Fine              | <b>Resistenza grill - Potenza</b>              | 1700 W           |
| <b>Accensione luce all'apertura porta</b>      | Sì                | <b>Resistenza grill largo - Potenza</b>        | 2700 W           |
| <b>Apertura porta</b>                          | A ribalta         | <b>Resistenza circolare - Potenza</b>          | 2000 W           |
| <b>Porta smontabile</b>                        | Sì                | <b>Tipo grill</b>                              | Elettrico        |
| <b>Porta interna tuttovetro</b>                | Sì                |  |                  |

## Opzioni forno principale

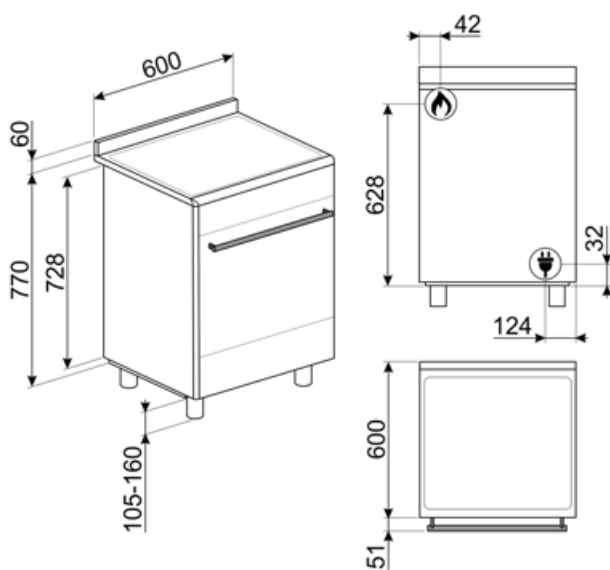
|   |    |                            |        |
|---|----|----------------------------|--------|
| <b>Programmatore Tempo</b>              | Sì | <b>Temperatura minima</b>  | 40 °C  |
| <b>Allarme acustico di fine cottura</b> | Sì | <b>Temperatura massima</b> | 260 °C |

## Dotazione accessori forno principale e pianale

|                                |   |                         |   |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|
| Griglia forno con stop e fermi | 1 | Bacinella profonda 40mm | 1 |
|--------------------------------|---|-------------------------|---|

## Collegamento Elettrico

|   |                      |                                 |         |
|---|----------------------|---------------------------------|---------|
| Dati nominali di collegamento elettrico | 3000 W               | Lunghezza cavo di alimentazione | 1150 cm |
| Corrente                                | 13 A                 | Frequenza                       | 50 Hz   |
| Tensione                                | 220-240 V            | Morsettiera                     | 3 poli  |
| Cavo elettrico                          | Installato, Monofase |                                 |         |



## Accessori Compatibili

### AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



### BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



### GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF



### PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



### AL60

Alzatina inox per cucine Concerto 60cm con piano gas e forno MF



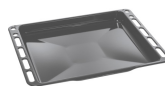
### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



### BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)



### KITPDQ

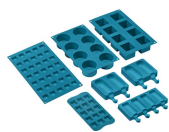
Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)



### SFLK1

Blocco sicurezza





### SMOLD











Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C













### STONE

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.  
Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.

## Glossario simboli

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    |  |    | Installazione a colonna  |
|    | Controllo con manopole   |    | Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.  |
|    | Porta doppio vetro: Porta doppio vetro   |    | Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura |
|  | Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo |  | Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.  |
|  | Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.  |  | ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura   |
|  | Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.  |  | Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.  |

-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Vapor clean:** la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **Apertura automatica:** Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.
-  **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**

---

## Benefit

---

### **Piano cottura a gas**

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

### **Vapor Clean**

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

### **True convection**

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

### **Cottura multi-livello**

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

### **Luci alogene multilivello**

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

### **Vetro interno rimovibile**

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

### **Raffreddamento tangenziale**

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

### **BBQ (accessorio opzionale)**

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

### **Pizza stone (accessorio opzionale)**

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

### **Cavità isotermica**

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

### **Altezza regolabile**

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili



---

### **Porta fredda**

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

### **AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)**

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

### **Single turbine**

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme