

# CO60GMAN2

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

8017709354619

Α



## Estética





Diseño

Estética Colonial
Logo Serigrafiado
Color Antracita
Posición logo Puerta horno

Estándar

Trasera

Color Encimera Matt black painted
Tipo de rejillas Hierro fundido
Tipo de regulación Mandos

mandos

Mandos Smeg Colonial

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Pies

Latón envejecido

6

Dorado

Analógico-digital

Coon forma ovalada

Negro

**Smeg Colonial** 

Latón envejecido

Negro

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

8



#### Funciones de cocción tradicionales



Estático

Termoventilado

Inferior ventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Ventilador grill(completo)

Grill estrecho

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

gas

Encendido del gas Sí desde los mandos

seauridad

# Características técnicas horno principal

















1

1

70 I







N° luces Número ventiladores Volumen útil del primer compartimento de

Capacidad bruta (Lt)

horno 1

79 I

cocción

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

Sistema de válvulas de Sí

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

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

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Electromecánico

1200 W

360X460X425 mm

Regulación de la temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -1000 W

**Potencia** 



Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill

1700 W

2000 W

Eléctrico

Opciones horno principal

**Temporizador** 

Sí Alarma acústica de fin Sí

Sí

Apertura solapa

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 40 °C

260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero 1

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente Tensión

Electric cable

3000 W

13 A 220-240 V

Installed, Single phase

Largo del cable de alimentación

Frecuencia **Bornera** 

1150 cm

50/60 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.



#### AIRFRY2

Air fryer tray. 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**

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



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### **BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



#### **BNP608T**

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



#### **GRILLPLATE**

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### **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



## **KITPDO**

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



## **PALPZ**

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



## SFLK1

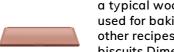


#### **SMOLD**

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.



**TPKPLATE** 



Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



# Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



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.



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.



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: 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