

# CO68GMA8

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709150044
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética



<b>Estética</b>	Colonial	<b>Mandos</b>	Smeg Colonial
<b>Diseño</b>	Estándar	<b>Color mandos</b>	Latón envejecido
<b>Color</b>	Antracita	<b>N.º de mandos</b>	6
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Color serigrafía</b>	Dorado
<b>Logo</b>	Serigrafiado	<b>Pantalla/Reloj</b>	Analógico
<b>Posición logo</b>	Puerta horno	<b>Puerta</b>	Todo vidrio
<b>Tapa</b>	Vidrio gris con perfil posterior	<b>Tipo de vidrio</b>	Blanco
<b>Color Encimera</b>	Matt black painted	<b>Tirador</b>	Smeg Colonial
<b>Tipo de rejillas</b>	Base mate	<b>Color maneta</b>	Latón envejecido
<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos	<b>Pies</b>	Negro

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8
----------------------------	---

## Funciones de cocción tradicionales

Estático	Termoventilado	Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)
ECO	Grill estrecho	Grill ancho
Ventilador grill(completo)	Inferior ventilado	

## Función limpieza

Vapor Clean
-------------

## Características técnicas encimera

<b>Número total de zonas de cocción</b>	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	
<b>Tipo de quemadores de gas</b>	Estándar	<b>Sistema de válvulas de seguridad</b> Si
<b>Encendido del gas desde los mandos</b>	Si	<b>Tapetas quemadores de gas</b> Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal

<b>N° luces</b>	1	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Si	<b>Número ventiladores</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	2
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	70 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1	<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	79 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Si
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial	<b>N.º de estantes</b>	5	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	360X460X425 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico	<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Tipo de luz</b>	Halógenas			<b>Potencia luz</b>	40 W		
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Fin						

---

Encendido de la luz al abrir la puerta	Si	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Puerta desmontable	Si	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta interna de vidrio	Si	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
		Resistencia circular - Potencia	2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico

## Opciones horno principal

---

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	40 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

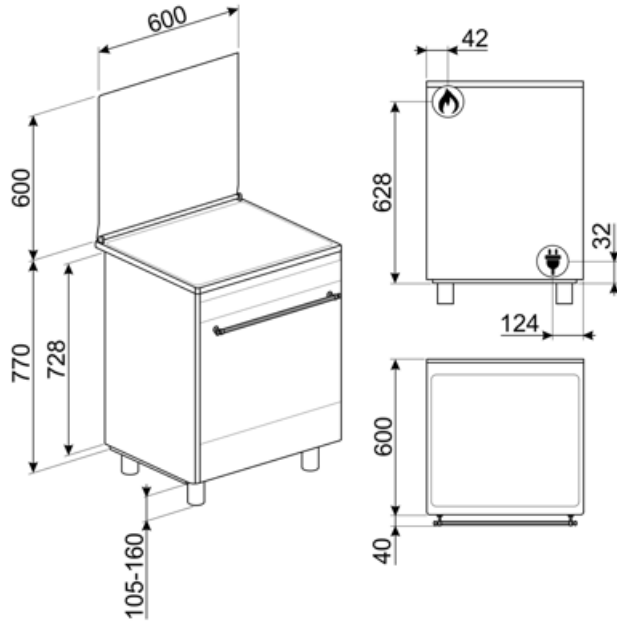
---

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1		

## Conexión eléctrica

---

Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W	Largo del cable de alimentación	1150 cm
Corriente	13 A	Frecuencia	50 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	3 poli
Electric cable	Installed, Single phase		



## Not included accessories

### AIRFRY

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



### GTP

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



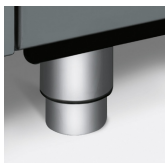
### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### KITH95

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



### PPX6090-1

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



### AL60

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



### 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.



### KITP60X9

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



### SFLK1



### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



### BG6090-1

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



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### KITPDQ

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



### BBQ

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



### PALPZ

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



### GTT

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



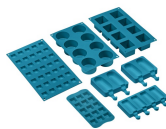
### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

























### 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



## Symbols glossary (TT)

 <p>A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.</p>	 <p>Instalación en columna</p>
 <p>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.</p>	 <p>Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 de 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.</p>
 <p>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 de energía.</p>	 <p>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.</p>

-  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 circular + resistencia 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.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  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.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  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).
-  Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  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.
-  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.
-  Knobs control



---

## Benefit (TT)

---

### 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.

### 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.

### Turbina única

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

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### Enfriamiento tangencial

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

### Iluminación halógena multinivel

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

### Altura ajustable

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

### Cristal interior extraíble

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

### Cocción multinivel

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

### 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).

**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).