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

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

UR

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 gas	Estándar	**Sistema de válvulas de seguridad**	Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

Nº luces	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Número ventiladores	1	**N.º de vidrios de puerta horno**	2
Volumen útil del primer compartimento de cocción	70 l	**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor**	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	79 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Nº de estantes	5	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	360X460X425 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	**Resistencia inferior - Potencia**	1200 W
Potencia luz	40 W		
Opciones de programación tiempo de cocción	Fin		

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

Opciones horno principal

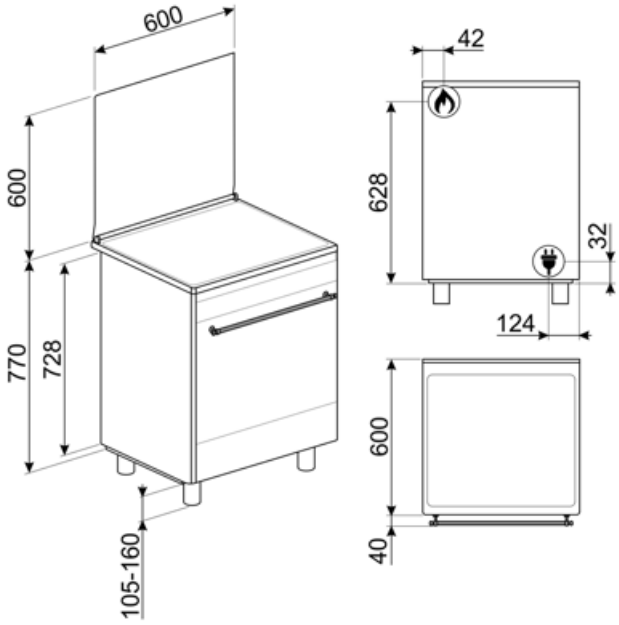
Temporizador	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí
Temperatura mínima	40 °C
Temperatura máxima	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

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

Conexión eléctrica

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


600
600
770
728
105-160
42
628
32
124
600
40

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

BG6090-1

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

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

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.

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 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

KITH95

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

KITPDQ

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

SFLK1

GTT

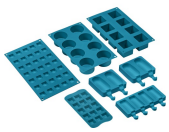
Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITP60X9

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

PALPZ

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



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

Energy efficiency class A

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.

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.

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.

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 .

Instalaciíon en columna

Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal

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.

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 .

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 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 .

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

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).

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