

## CO68GMP9

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	8017709157401
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética

	Diseño	Mandos	Smeg Colonial
Acabado panel de mandos	panel de color	Color mandos	Latón envejecido
Estética	Colonial	N.º de mandos	6
Logo	Serigrafiado	Color serigrafía	Dorado
Color	Crema	Pantalla/Reloj	Analógico
Posición logo	Puerta horno	Puerta	Con forma ovalada
Tapa	Vidrio gris con perfil posterior	Tipo de vidrio	Blanco
Color Encimera	Glossy cream enameled	Tirador	Smeg Colonial
Tipo de rejillas	Base mate	Color maneta	Latón envejecido
Tipo de regulación mandos	Mandos	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

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 (axlxpx) 360X460X425 mm

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Regulación de la temperatura Electromecánico

Tipo de Luz Incandescencia

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Potencia luz 25 W

Opciones de programación tiempo de cocción Fin



---

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

## Opciones horno principal

---

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	40 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

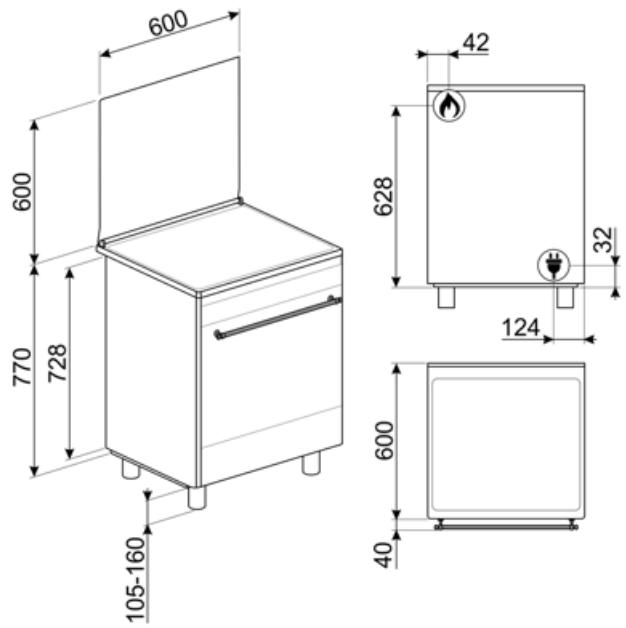
---

<b>Rejilla para moka</b>	1	<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1
<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1		

## Conexión eléctrica

---

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	3000 W	<b>Largo del cable de alimentación</b>	1150 cm
<b>Corriente</b>	13 A	<b>Frecuencia</b>	50 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	3 poli
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico	<b>Enchufe</b>	No



## Accesories 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.



### AL60

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



### 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



### 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)



### 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

 Energy efficiency class A	 Instalación en columna
 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 .

- 
- |  |   |
|--|---|
| <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.</p> <p> 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 .</p> <p> Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> <p> 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.</p> <p> Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> | <p> 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).</p> <p> 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.</p> <p> 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.</p> <p> 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.</p> <p> Knobs control</p> |
|--|---|