

# CO68GMP9

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709157401
Classe efficienza energetica	A











## Estetica

Estetica	Coloniale	Display	Analogico
Colore	Panna	N° manopole	6
Design	Standard	Colore serigrafia	Dorato
Porta	con ovale	Maniglia	Smeg Coloniale
Coperchio	Vetro grigio con profilo posteriore	Colore maniglia	Ottone anticato
Tipo griglie	Piattina opaca	Tipo vetro	Bianco
Colore pianale	Panna smaltato	Piedini	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Logo	Serigrafato
Manopole	Smeg Coloniale	Posizione logo	Porta forno
Colore manopole	Ottone anticato		

## Programmi / Funzioni

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>	Incandescenza	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1200 W
<b>Potenza luce</b>	25 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>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2000 W
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico

## Opzioni forno principale

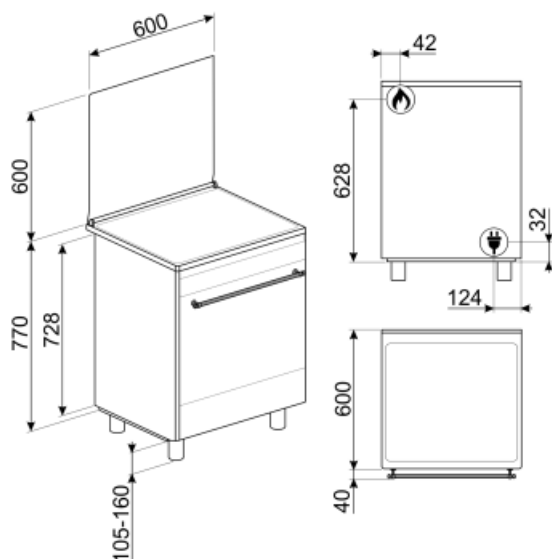
<b>Programmatore Tempo</b>	Sì	<b>Temperatura minima</b>	40 °C
<b>Allarme acustico di fine cottura</b>	Sì	<b>Temperatura massima</b>	260 °C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella profonda	1
Griglia forno con stop e fermi	1	40mm	

## 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



## Accessori non inclusi

### 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.



### GTP

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



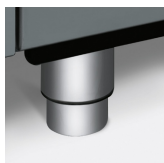
### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



### KITH95

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



### PPX6090-1

Piastra Teppanyaki in acciaio per cucine Concerto



### AL60

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



### 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.



### SFLK1

Blocco sicurezza



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



### 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.



### KITPDQ

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



### GT1P-2

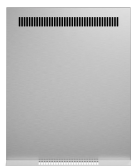
Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355,5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



### 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.





### KITP60X9

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



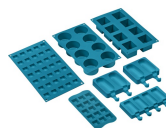
### GTT

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



### 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.



### SMOLD

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

## Glossario simboli

A

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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.



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.

- 
- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p><b>Interno porta tuttovetro:</b> 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.</p>         |  | <p><b>Vetro interno rimovibile:</b> Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p> |
|  | <p><b>5 livelli di cottura:</b> I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>                  |  | <p><b>Bruciatore Ultrarapido:</b> Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p>     |
|  | <p><b>Vapor clean:</b> 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.</p> |  | <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>  |