

# **CO68GMP9**

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

60x60 cm

1

Elettrico Gas

Termoventilato Vapor Clean 8017709157401

Α



### Estetica



Design

Finitura pannello

comandi

Estetica Logo Colore

Posizione logo

Coperchio

Colore pianale

Tipo griglie Tipo di regolazione

comandi piano

Standard

Lamiera colorata

Coloniale Serigrafato Panna Porta forno

Vetro grigio con profilo

posteriore

Panna lucido smaltato

Piattina opaca Manopole Tipologia manopole Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia Colore piedini Smeg Coloniale Ottone anticato

Ottone untic

6 Dorato Analogico con ovale

> Bianco Smeg Coloniale

> Ottone anticato

Nero

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Statico

(<sub>1</sub>%)

Termo-ventilato



Turbo

ECO

Eco

---

Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

SMEG SPA 15/10/2025

8



#### Funzioni pulizia



# Caratteristiche tecniche pianale



#### Numero totale di zone di cottura 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

Tipo bruciatori gas

Standard

Accensione gas su

Sì

Valvolatura di sicurezza Sì

Cappellotti bruciatori

Smaltati nero opaco

360X460X425 mm

Elettromeccanica

gas

# Caratteristiche tecniche forno principale





manopole











79 I

Sì



Smalto Ever Clean

N° di luci 1 N° di ventole 1 Volume netto della 70 I cavità

Volume lordo della

Materiale della cavità

prima cavità

N° di ripiani Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Incandescenza

Potenza luce 25 W Opzioni di Fine programmazione tempo

cottura

cottura

Accensione luce all'apertura porta

Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro

Vetro interno removibile Sì 2 N° vetri porta forno

N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

1700 W

1200 W

1000 W

1

2700 W

2000 W

Tipo grill Elettrico

# Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Allarme acustico di fine

Temperatura minima Temperatura massima

40 °C 260 °C



# Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka 1 Bacinella profonda 1

Griglia forno con stop e 1 40mm

fermi

# Collegamento Elettrico

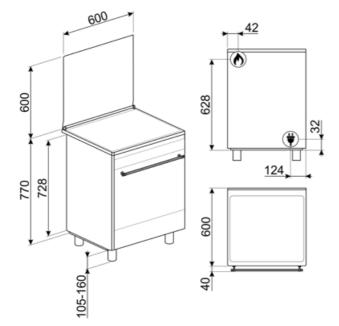
Dati nominali di 3000 W Lunghezza cavo di 1150 cm

collegamento elettrico alimentazione

 Corrente
 13 A
 Frequenza
 50 Hz

 Tensione
 220-240 V
 Morsettiera
 3 poli

Cavo elettrico Installato, Monofase





## Accessori Compatibili

#### **AIRFRY**

AL60

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.

Alzatina inox per cucine Concerto 60cm

con piano gas e forno MF



#### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. 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.



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.

#### BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



### BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93



### **BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



#### **GTP**

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



#### GTT

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



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



#### KITP60X9

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



#### **KITPDO**

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



#### **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.





#### SFLK1

Blocco sicurezza



#### SMOLD

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

#### **STONE**

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.





### Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



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 dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti 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 attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Interno porta tuttovetro: 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.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: 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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo con manopole