CO68GMA8

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709150044
Classe efficienza energetica	A

Estetica

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

Vapor clean

Caratteristiche tecniche pianale

UR

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	**Valvolatura di sicurezza**	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	**Cappellotti bruciatori gas**	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	1	**Vetro interno removibile**	Sì
N° di ventole	1	**N°vetri porta forno**	2
Volume netto della cavità	70 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	1
Volume lordo della prima cavità	79 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di ripiani	5	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	360x444x425 mm
Tipo ripiani	Telai	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	**Resistenza suola - Potenza**	1200 W
Potenza luce	40 W	**Resistenza cielo - Potenza**	1000 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Fine	**Resistenza grill - Potenza**	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Resistenza grill largo - Potenza**	2700 W
Porta smontabile	Sì	**Resistenza circolare - Potenza**	2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	**Tipo grill**	Elettrico

Opzioni forno principale

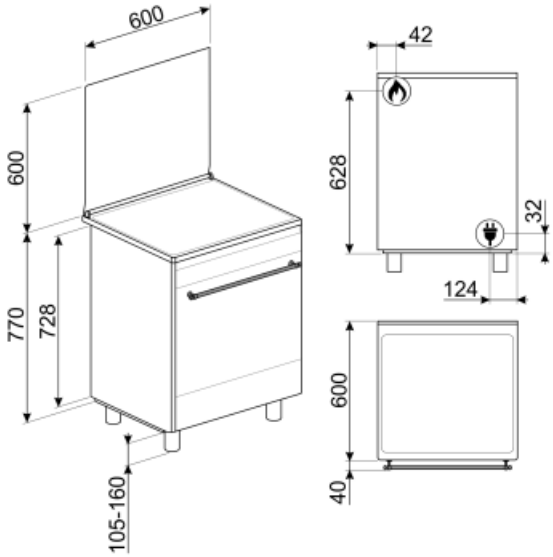
Programmatore Tempo	Sì	**Temperatura minima**	40 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

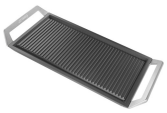
Griglia per moka	1	**Bacinella profonda 40mm**	1
Griglia forno con stop	2		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3000 W	**Frequenza**	50 Hz
Corrente	13 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	1150 cm
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	3 poli



Accessori non inclusi



GRIDDLE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.

SFLK1

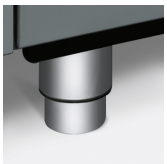
Child lock

PRTX

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

PPR2

Pietra refrattaria rettangolare PPR2. 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.



KITH95

Kit estensione altezza (950 mm), inox

PPX6090-1

Bistecchiera in acciaio per cucine Concerto 90 cm tutto forno

KITPD

Kit piedi estensione altezza, 950 mm, per cucine

GT1T-2

Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.

GTP

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

WOKGHU

Riduzione per pentola WOK

BG6090-1

Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto

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 cucine (850 mm)

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

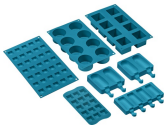
Schienale acciaio per cucine Concerto pirolitiche 60X60cm

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

Porta doppio vetro: Porta doppio vetro

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

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.

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.

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

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.

Indica il volume utile della cavità del forno.

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.

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.