

CO68GMP9

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	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

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	Incandescenza	Resistenza suola - Potenza	1200 W
Potenza luce	25 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

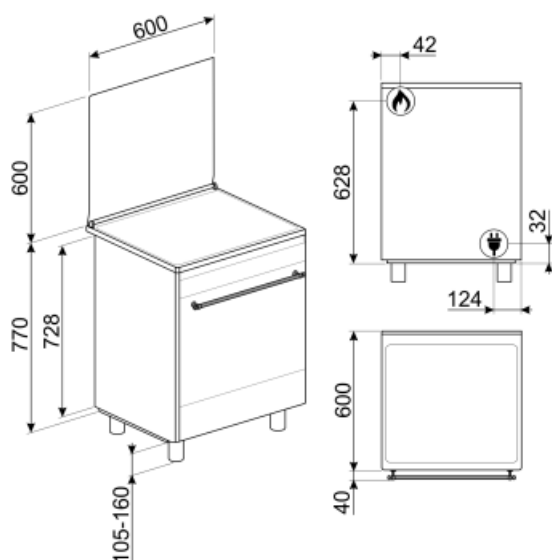
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	40 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

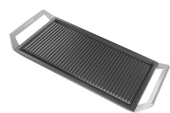
Griglia per moka	1	Bacinella profonda	1
Griglia forno con stop	2	40mm	

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.



KITPBX

Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm)



KITPD

Kit piedi estensione altezza, 950 mm, per cucine



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.



GTT

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



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.



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.



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.



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.



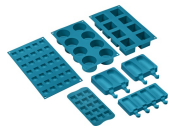
KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto pirolitiche 60X60cm



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 sughetti 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
-  **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. È 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.

-
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **70 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.