

CO68GMP9

Categoría cocina	60x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	1
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709157401
Clase de eficiencia energética primera cavidad	A



Estética

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

Programas/Funciones

N° 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 Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

      		
N° 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
N.º de estantes	5	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 360x444x425 mm
Tipo de estantes	Metálicos	
Tipo de luz	Incandescencia	
Potencia luz	25 W	Regulación de la temperatura Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Fin	Resistencia inferior - Potencia 1200 W

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

Opciones horno principal

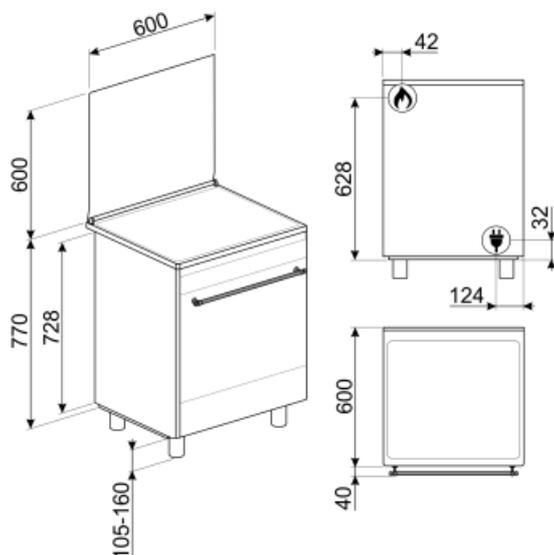
Programador de tiempo	Sí	Temperatura mínima	40 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejas para horno	2		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W	Frecuencia	50 Hz
Corriente	13 A	Largo del cable de alimentación	1150 cm
Tensión	220-240 V	Bornera	3 poli



Not included accessories



GRIDDLE

Grill universal compatible con encimeras inducción, gas, vitrocerámica y horno. Superficie antiadherente.



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



KITPBX

Height reduction feet (850 mm)



KITPD

Height extension black feet (950 mm) for cookers



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



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



GT1T-2

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 418,5 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PPR2

Piedra pizza refractaria sin asas. Piedra de forma cuadrada: L42 x H1,8 x D37,5 cm. Adecuado también para hornos de gas.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.



KITP60X9

Splashback, 90 cm, stainless steel, suitable for pyrolytic Concerto cookers



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

Symbols glossary (TT)

A

A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.



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 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.



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

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