

CO68GMP9

Estetica coloniale

EAN13: 8017709157401

Famiglia: Cucina

Categoria cucina: 60x60 cm

Estetica :: Coloniale

Colore :: Panna

Tipo pianale: Gas

Tipo forno principale: Termoventilato

Classe efficienza energetica: A



TIPOLOGIA



- Alimentazione: Gas
- Tipo pianale: Gas
- Sistema di pulizia: Vapor Clean

- Famiglia: Cucina
- Categoria cucina: 60x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato

ESTETICA

- Design: Standard
- Colore :: Panna
- Porta: Tuttovetro
- Colore maniglia: Ottone anticato
- Colore pianale: Inox
- Finitura pannello comandi: lamiera colorata
- N° manopole: 6
- Display: Analogico
- Piedini: Nero

- Estetica :: Coloniale
- Materiale: Materiale Verniciato
- Maniglia: Smeg Coloniale
- Coperchio: Vetro grigio con profilo posteriore
- Tipo griglie: Piattina opaca
- Manopole: Smeg Coloniale
- Colore manopole: Ottone anticato
- Tipo vetro: Bianco

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



OPZIONI FORNO PRINCIPALE

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

CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE



- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Anteriore destra
- Tipologia 2° zona: Gas - Semirapido
- Tipologia 4° zona: Gas - Ausiliario
- Potenza 2° zona: 1.75 kW
- Potenza 4° zona: 1.00 kW
- Accensione gas su manopole: Sì
- Valvolatura di sicurezza: Sì

- Numero totale di zone di cottura: 4
- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Gas - Ultrarapido
- Tipologia 3° zona: Gas - Semirapido
- Potenza 1° zona: 3.50 kW
- Potenza 3° zona: 1.75 kW
- Tipo bruciatori gas: Standard
- Cappellotti bruciatori gas: Smaltati nero opaco

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Incandescenza

- Volume netto della cavità: 70 l
- Volume lordo della prima cavità: 79 l
- N° di ripiani: 5
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 25 W

- N° di ventole: 1
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 2
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x444x425 mm
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2000 W

- Opzioni di programmazione tempo cottura: Fine
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 1
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.80 kWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.99 kWh

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.88 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.56 MJ

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 3000 W
- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 13 A
- Frequenza: 50 Hz

COLLEGAMENTO GAS

- Tipo di gas: G20 Gas naturale
- Dati nominali di collegamento gas: 8150 W

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 900x600x600 mm

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Altri ugelli gas inclusi: G30 Gas Liquido GPL

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

- Griglia forno con stop: 2
- Bacinella profonda 40mm: 1

ACCESSORI OPZIONALI

- Bacinella smaltata, profondità 20mm : **BN620-1**
- Bacinella in vetro, Griglia interna in acciaio, Profondità 40mm: **BVG**
- 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.: **GT1T-2**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Child lock: **SFLK1**
- Kit piedi estensione altezza, 950 mm, per cucine : **KITPD**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**
- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- 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.: **GT1P-2**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Pirofila+griglia acciaio. Coperchio in vetro. Accessorio non utilizzabile se presenti guide telescopiche e con forni a gas o microonde.: **PIR2**
- Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde. : **PRTX**
- Kit piedi per riduzione altezza cucine (850 mm) : **KITPBX**
- Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici e bbq. Superficie antiaderente.: **GRIDDLE**

VERSIONI

- CO68GMA8: Antracite



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 con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. 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



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



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.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata): la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi 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.



Brucciore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciore 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.

