

CO68CMP9

colonial

Cocina 60 cm, crema acabados latón envejecido, Clase A, Línea Colonial

EAN13: 8017709160173

ETÉICA/MANDOS

- Cocina, 60 cm, crema, acabados latón envejecido
- Clase A
- Línea Colonial
- Alzada crema

ENCIMERA

- Encimera de cocción vitrocerámica
- 4 zonas radiantes
- Cristal cerámico ecológico Suprema negro
- Rasqueta de limpieza en dotación

HORNO

- 9 funciones
- Volumen útil del primer compartimento de cocción: 70 L
- Capacidad bruta (L) horno 1: 79 L
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Timer cuentaminutos fin de cocción
- 2 puertas desmontables doble cristal (interior termorefectante)
- Puerta ventilada con enfriamiento tangencial
- Esmalte Ever Clean

DOTACIÓN

- 1 bandeja profunda (40 mm)
- 1 bandeja 20 mm
- 2 parrillas
- 1 guía telescópica extracción parcial
- Potencia nominal: 10,2 kW
- Potencia grill: 2,70 kW
- Consumo de energía en convección forzada: 0,80 kWh
- Consumo de energía en convección natural: 0,89 kWh
- Dimensiones LxPxH 60x60x85 cm



Funciones



Horno Principal



Horno Principal



Resistencia inferior+resistencia superior:
ideal para cualquier tipo de alimento



Resistencia Grill:
ayuda a un dorado perfecto del alimento



Resistencia inferior (cocción final):
El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Vapor clean:

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.



Resistencia Grill central:
esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.



Ventilador+resistencia circular+cocción superior+resistencia:
Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



Ventilador+resistencia Grill:
El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Descongelación:
Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.



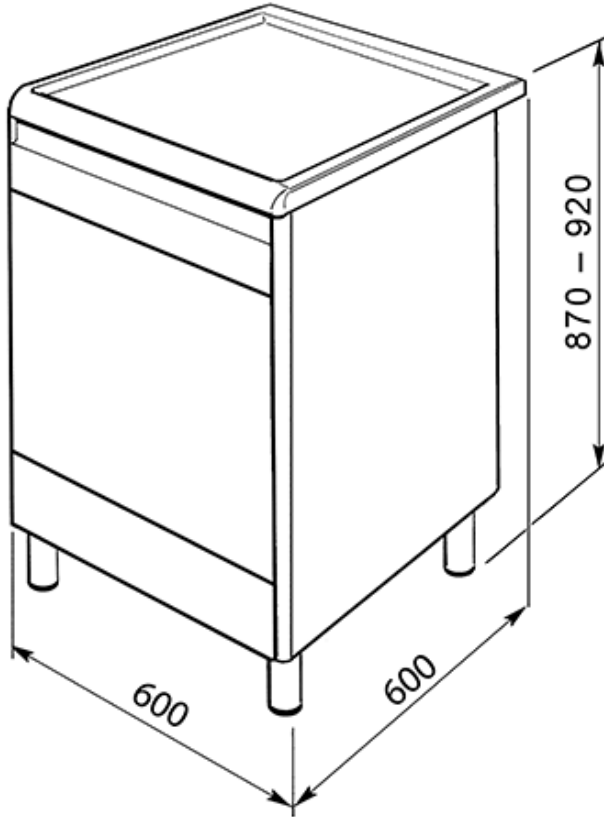
Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):
La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



CO68CMP9

colonial

libre instalación
60 cm
crema
tipo encimera: vitrocerámica
tipo horno: eléctrico
clase energética A



SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferreria
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310