

## CO68GMP9

### colonial

Cocina a Gas, 60 cm  
Clase A

EAN13: 8017709157401

#### ETÉICA/MANDOS

- Cocina, 60 cm
- Clase A
- Línea Colonial
- Crema
- Mandos y tirador en latón envejecido

#### ENCIMERA

- 4 quemadores a gas, 1 Ultrarápido 3,5 kW
- Parrillas esmaltadas
- Encendido electrónico incorporado en los mandos
- Válvulas rápidas de seguridad
- Parrillas en hierro colado a ras de encimera
- Preparada para gas natural
- Inyectores gas butano/propano en dotación
- Fácil acceso para cambio de inyectores

#### HORNO

- 9 funciones
- Horno Multifunción Termoventilado
- Volumen útil del primer compartimento de cocción: 70 L
- Capacidad bruta horno 1: 79 L
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Timer cuentaminutos fin de cocción
- Termostato electrónico regulable de forma continua 50° - 260°C
- Puerta 2 cristales, interior termorefectante
- Contrapuerta cristal, cristal interior desmontable para limpieza

#### DOTACIÓN

- 2 parrillas horno, 1 bandeja
- Potencia nominal eléctrica: 3,00 kW
- Potencia grill: 2,7 kW



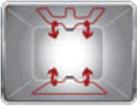
### Funciones



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:

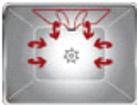
esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.



**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+resistencia 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.



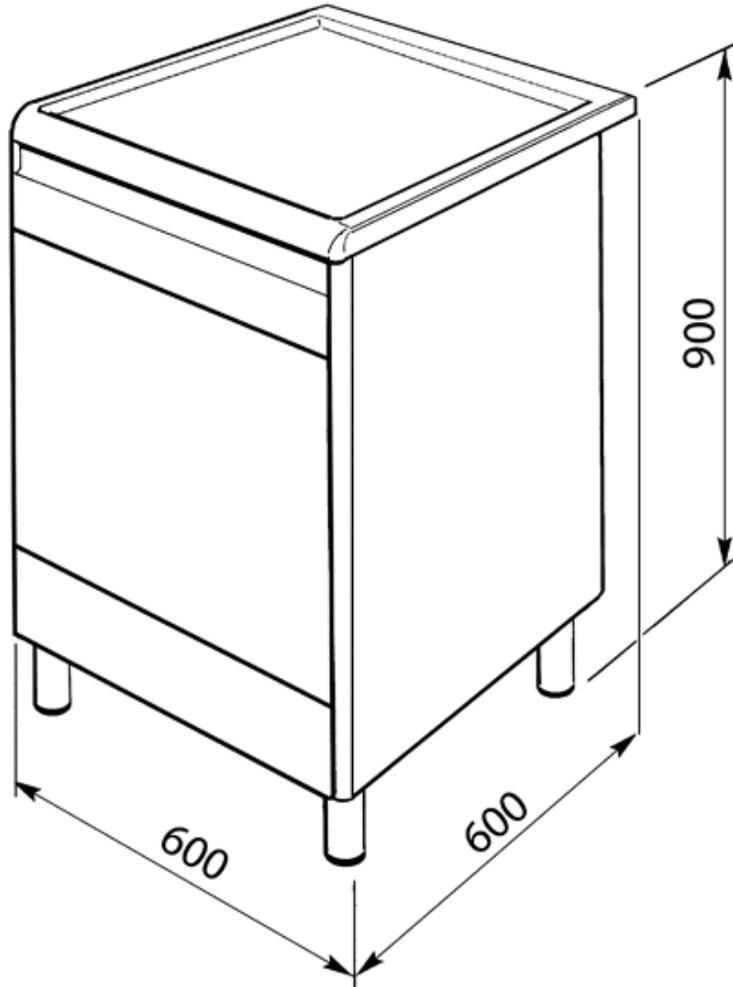
**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):**  
La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura 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.



## CO68GMP9

colonial

libre instalación  
60 cm  
crema  
tipo encimera: gas  
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