

CO60GMAN2

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

60x60 cm

1

Електричний

Газ

Термовентильований

Парове очищення 8017709354619

Α



Естетика





Тип варильного центру Стандартний

ЕстетикаColonialeЛоготипСеріографія

Колір Антрацит

Розміщення логотипу Дверцята духової шафи

Захисний бортик Так **Цвет варочной панели** Антрацит

Тип решіток Чавунно-сірий Тип управління Перемикачі

Тип перемикачів Smeg Coloniale

Колір перемикачів Антична латунь

Кількість перемикачів 6

Колір серіографії Золотий

Управління Аналогово-цифровий

Дверцята духової шафи З овалом **Тип скла духової шафи** Чорний

РучкаSmeg ColonialeКолір ручкиАнтична латунь

Ніжки Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій

8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний



Термовентиляція



Turbo

ECO

ECO

Гриль

.---

Великий гриль

ૠ

Великий вентильований гриль



Вентильована основа



Функції очищення



Парове очищення

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 4

Передня ліва - Газ - URP - 3.50 кВт Задня ліва - Газ - SRD - 1.75 кВт Задня права - Газ - SRD - 1.75 кВт Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний Газ-контроль Так

Автоматичне Так Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

електрозапалювання

Технічні особливості - основна духовка

1 Кількість ламп Кількість конвекторів 1 Корисний об'єм - 1-а 70 л духовка Повний об'єм, 1-ша 79 л духовка Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean камери Кількість рівнів 5 приготування Тип направляючих Металеві спрямовувачі Тип ламп підсвічування Галогенна Потужність підсвітки 40 BT Програматор тривалості Стоп приготування Освітлення при Так відкритих дверцятах Відкривання дверцят Традиційне Знімні дверцята Так Суцільне внутрішнє Так скло дверцят

Внутрішнє скло дверцят Так знімне Кількість стекол 2 дверцят Кількість 1 тепловідбивних стекол дверцят Термостат безпеки Так Система охолодження Тангенціальна Розміри внутрішньої 360X460X425 MM камери (ВхШхГ) Тип контролю Електромеханічний температури Потужність нижнього 1200 BT нагрівального елементу Потужність верхнього 1000 BT нагрівального елементу Потужність грилю 1700 BT 2700 BT Потужність великого грилю Потужність кільцевого 2000 BT

Електричний

нагрівального елементу

Тип грилю

Опції - основна духовка

 Таймер
 Так
 Мінімальна температура
 40 °C

 Акустичний сигнал закінчення
 Так
 температура
 260 °C

 приготування
 температура



Аксесуари в комплекті - основна духовка

1

Решетка с задним и

боковым упором

Деко глибоке (40 мм) 1

Електричне підключення

Номінальна потужність 3000 BT Сила струму (А) 13 A 220-240 B Напруга

Тип электрического

кабеля

Довжина електричного 1150 см

кабелю (см)

50/60 Гц Частота струму 3 полюси

Клемна коробка Так, однофазний



Compatible Accessories

AIRFRY



BG6090-1



BBQ

Подходит для приготовления сочных и Чугунный гриль, подходящий для хрустящих блюд в духовке с типичным варочный центров Concerto вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и



BN620-1





Эмалированный противень, глубина 20

Двусторонний гриль для барбекю.

сыров. Гладкая сторона для рыбы,

морепродуктов и овощей.

40 mm

GRILLPLATE



Эмалированный противень, глубина



BNP608T



Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 х 240 MM.







Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KITH95



Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь

KITP60X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Concerto с пиролизом





KITPDO

Регулируемые по высоте ножки (850 мм), нержавеющая сталь, для варочных центров



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SFLK1

Захисне блокування



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 х 1,8 х 37,5 см



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 х 240 мм.



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с двойным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.





Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.