

# CO60GMAN2

<b>Розміри приладу</b>	60x60 см
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709354619
<b>Клас енергоефективності</b>	A



## Естетика



<b>Тип варильноого центру</b>	Стандартний	<b>Колір перемикачів</b>	Антична латунь
<b>Естетика</b>	Coloniale	<b>Кількість перемикачів</b>	6
<b>Логотип</b>	Серіографія	<b>Колір серіографії</b>	Золотий
<b>Колір</b>	Антрацит	<b>Управління</b>	Аналого-цифровий
<b>Розміщення логотипу</b>	Дверцята духової шафи	<b>Дверцята духової шафи</b>	З овалом
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Тип скла духової шафи</b>	Чорний
<b>Цвет варочной панели</b>	Антрацит	<b>Ручка</b>	Smeg Coloniale
<b>Тип решіток</b>	Чавунно-срібний	<b>Колір ручки</b>	Антична латунь
<b>Тип управління</b>	Перемикачі	<b>Ніжки</b>	Чорний
<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Coloniale		

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій</b>	8
<b>Функції традиційного приготування (за результатами тесту)</b>	

 Статичний

 Термовентиляція

 Turbo

 ECO

 Гриль

 Великий гриль

 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**

**Автоматичне** Так

**електrozапалювання**

## **Технічні особливості – основна духовка**



<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Внутрішнє скло дверцят</b>	Так
<b>Кількість конвекторів</b>	1	<b>знімне</b>	
<b>Корисний об'єм - 1-а духовка</b>	70 л	<b>Кількість стекол дверцят</b>	2
<b>Повний об'єм, 1-ша духовка</b>	79 л	<b>Кількість тепловідбивних стекол дверцят</b>	1
<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean	<b>Термостат безпеки</b>	Так
<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Тип направляючих</b>	Металеві спрямовувачі	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	360Х460Х425 мм
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Тип контролю температури</b>	Електромеханічний
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт
<b>Програматор тривалості приготування</b>	Стоп	<b>Потужність верхнього нагрівального елементу</b>	1000 Вт
<b>Освітлення при відкритих дверцях</b>	Так	<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт
<b>Знімні дверцята</b>	Так	<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	2000 Вт
<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так	<b>Тип грилю</b>	Електричний

## **Опції - основна духовка**

<b>Таймер</b>	Так	<b>Мінімальна температура</b>	40 °C
<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	260 °C

## Аксесуари в комплекті – основна духовка

Решетка с задним и  
боковым упором 1

Деко глибоке (40 мм) 1

## Електричне підключення

Номінальна потужність 3000 Вт

Довжина електричного  
кабелю (см) 1150 см

Сила струму (A) 13 А

Частота струму 50/60 Гц

Напруга 220-240 В

Клемна коробка 3 полюси

Тип електрического  
кабеля Так, однофазний

Тип електричної вилки Hi

## Compatible Accessories

### AIRFRY



#### BBQ

Двусторонний гриль для барбекю.  
Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



#### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



#### GRILLPLATE

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



#### GTT

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



#### KITP60X9

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



#### PALPZ

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



### AIRFRY2



#### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



#### NP608T

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



#### GTP

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



#### KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



#### KITPDQ

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



#### 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

**TPKPLATE**

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

**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 x 1,8 x 37,5 см

## Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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.



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.



Energy efficiency class A



Поворотные переключатели



Дверца с двойным остеклением



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.



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.



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.