

CO68GMA8

Розміри приладу	60x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709150044
Клас енергоефективності	A



Естетика

Естетика	Coloniale	Управління	Аналоговий
Колір	Антрацит	Кількість перемикачів	6
Тип варильного центру	Стандартний	Колір серіографії	Золотий
Дверцята духової шафи	Суцільне скло	Ручка	Smeg Coloniale
Кришка варильної панелі	Cipe скло із заднім профілем	Колір ручки	Антична латунь
Тип решіток	Емальовані матово-чорні	Тип скла духової шафи	Білий
Цвет варочной панели	Антрацит	Ніжки	Чорний
Обробка панелі управління	Емальований метал	Логотип	Серіографія
Тип перемикачів	Smeg Coloniale	Розміщення логотипу	Дверцята духової шафи
Колір перемикачів	Антична латунь		

Програми/ Функції

Кількість функцій 8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Термовентильація	 Turbo
 ECO	 Гриль	 Великий гриль
 Великий вентильований гриль	 Вентильована основа	

Функції очищення

 Парове очищення

Технічні характеристики варильної панелі

UR

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 електрозапалювання Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп 1

Кількість конвекторів 1

Корисний об'єм - 1-а духовка 70 л

Повний об'єм, 1-ша духовка 79 л

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

Кількість рівнів приготування 5

Тип направляючих Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування Галогенна

Потужність підсвітки 40 Вт

Програматор тривалості приготування Стоп

Освітлення при відкритих дверцятах Так

Знімні дверцята Так

Суцільне внутрішнє скло дверцят Так

Внутрішнє скло дверцят знімне Так

Кількість стекол дверцят 2

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 1

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) 360X460X425 мм

Тип контролю температури Електромеханічний

Потужність нижнього нагрівального елемента 1200 Вт

Потужність верхнього нагрівального елемента 1000 Вт

Потужність грилю 1700 Вт

Потужність великого грилю 2700 Вт

Потужність кільцевого нагрівального елемента 2000 Вт

Тип грилю Електричний

Опції - основна духовка

Таймер Так

Акустичний сигнал закінчення приготування Так

Мінімальна температура 40 °C

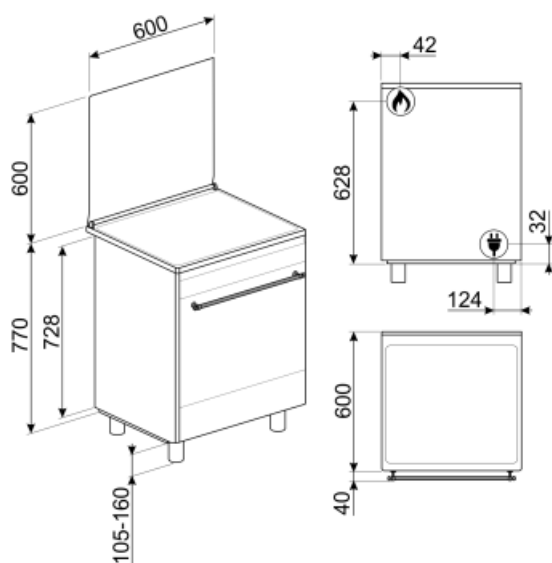
Максимальна температура 260 °C

Аксессуары в комплекте - основная духовка

Чавунна підставка для посуду МОКА	1	Деко глибоке (40 мм)	1
Решетка с задним и боковым упором	1		

Електричне підключення

Номинальная мощность	3000 Вт	Довжина електричного кабелю (см)	1150 см
Сила струму (А)	13 А	Частота струму	50 Гц
Напряга	220-240 В	Клемна коробка	3 полюси
Тип электрического кабеля	Так, однофазный		



Not included accessories

AIRFRY



GTP

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



BNP608T

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



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



PPX6090-1

Гриль из нержавеющей стали, подходит для плит Concerto



AL60

Подходит для варочных центров 60 см Concert с газовой варочной панелью



PALPZ

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



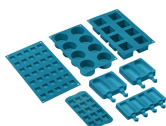
GTT

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



SMOLD

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



SFLK1

Захисне блокування



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочный центров Concerto



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



KITPDQ

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



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.



KITP60X9

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



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



Symbols glossary (TT)



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с двойным остеклением



A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



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.



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.