

CO90GMAN2

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

90x60 cm

1

Електричний

Газ

Термовентильований

Парове очищення 8017709354626

Α



Естетика





Тип варильного центру Стандартний

Обробка панелі

управління

Coloniale Естетика Логотип Серіографія Антрацит Колір

Розміщення логотипу Дверцята духової шафи

Так

Захисний бортик Цвет варочной панели

Антрацит Тип решіток Чавунно-сірий Тип управління Перемикачі Тип перемикачів **Smeg Coloniale** Колір перемикачів Антична латунь

Кількість перемикачів

Колір серіографії Золотий

Управління Аналогово-цифровий

Дверцята духової шафи Суцільне скло

Тип скла духової шафи

Ручка Колір ручки Антична латунь

Відсік для зберігання

Ніжки

Білий **Smeg Coloniale**

Дверцята Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Емальований метал

Статичний Вентильований



Термовентиляція

ECO

Гриль



Великий гриль

Великий вентильований гриль



Вентильована основа



Функції очищення



Парове очищення

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - URP - 3.50 кВт Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт Передня центральна - Газ - RP - 2.90 кВт Задня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт Задня права - Газ - SRD - 1.80 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

11511 <u>5</u>	
Кількість ламп	2
Кількість конвекторів	2
Корисний об'єм - 1-а	115 л
духовка	
Повний об'єм, 1-ша	129 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

Програматор тривалості Стоп приготування
Освітлення при Так відкритих дверцятах

Відкривання дверцят Традиційне **Знімні дверцята** Так

Так

Знімні дверцята Суцільне внутрішнє скло дверцят Внутрішнє скло дверцят знімне
Кількість стекол дверцят
Кількість тепловідбивних стекол дверцят
Термостат безпеки Так

 Система охолодження
 Тангенціальна

 Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)
 371x724x418 мм

Тип контролю Електромеханічний **температури**

Потужність нижнього 1200 Вт **нагрівального елементу**

Потужність верхнього 1000 Вт

нагрівального елементу

Потужність грилю 1700 Вт **Потужність великого** 2700 Вт **грилю**

Потужність кільцевого 2 x 1550 Вт **нагрівального елементу**

Тип грилю Електричний

Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна	40 °C	
		температура		



Акустичний сигнал закінчення приготування

Так

1

Максимальна температура

260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и

боковым упором

Деко глибоке (40 мм)

Решітка для дека

Електричне підключення

Номінальна потужність 3200 BT

Сила струму (А)

14 A

Напруга 220-240 B Напруга 2 (В) 380-415 B Тип электрического

кабеля

Довжина електричного 120 см

кабелю (см)

Частота струму Клемна коробка Так, однофазний

50/60 Гц 3 полюси



Compatible Accessories

AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.

BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочный центров Concerto

Transmitted 1

BN920

BBQ9



BN940



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

GTP

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



KIT90N9

Стеновая панель 90 см, черная, для кухонных плит BU & BM



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



KITPDQ

KITH900BG91



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



PALPZ

SMOLD



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



SFLK1 Захисне блокування

TPKPLATE



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



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 + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного 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.



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.



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.