

# CO90GMAN2

Розміри приладу	90x60 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	8017709354626
Клас енергоефективності	A



## Естетика



Тип варильного центру	Стандартний	Колір перемикачів	Антична латунь
Обробка панелі управління	Емальований метал	Кількість перемикачів	8
Естетика	Колониальный стиль (Coloniale)	Колір серіографії	Золотий
Логотип	Серіографія	Управління	Аналогово-цифровий
Колір	Антрацит	Дверцята духової шафи	Суцільне скло
Розміщення логотипу	Дверцята духової шафи	Тип скла духової шафи	Білий
Захисний бортик	Так	Ручка	Smeg Coloniale
Цвет варочной панели	Антрацит	Колір ручки	Антична латунь
Тип решіток	Чавунно-сірий	Відсік для зберігання	Дверцята
Тип управління	Перемикачі	Ніжки	Чорний
Тип перемикачів	Smeg Coloniale		

## Програми/ Функції

Кількість функцій 8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

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

## Функції очищення

 Парове очищення

## Технічні характеристики варильної панелі

UR

### 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 електрозапалювання** Так

**Кришки конфорок** Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



**Кількість ламп** 2

**Кількість конвекторів** 2

**Корисний об'єм - 1-а духовка** 115 л

**Повний об'єм, 1-ша духовка** 129 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

**Відкривання дверцят** Традиційне

**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)** 371x724x418 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** 2 x 1550 Вт

**Тип грилю** Електричний

## Опції - основна духовка

**Таймер** Так

**Мінімальна температура** 40 °C

---

<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	260 °C
--	-----	--------------------------------	--------

## Акcesуари в комплекті - основна духовка

---

<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко глибоке (40 мм)</b>	1		

## Електричне підключення

---

<b>Номинальна потужність</b>	3200 Вт	<b>Довжина електричного кабелю (см)</b>	120 см
<b>Сила струму (А)</b>	14 А	<b>Частота струму</b>	50/60 Гц
<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Клемна коробка</b>	3 полюси
<b>Напруга 2 (В)</b>	380-415 В	<b>Тип електричної вилки</b>	Ні
<b>Тип електрического кабеля</b>	Так, однофазний		

## 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.



### BBQ9



### BN920



### 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.



### GTP

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



### GTT

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



### KIT90N9

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



### KITPDQ

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

### KITH900BG91



### KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь

### PALPZ

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





### SFLK1

Захисне блокування



### TPKPLATE

Універсальний гриль для індукційних, газових, керамічних і електричних варочних панелей. Антипригарна поверхню ідеально підходить для приготування риби, яєць і овочів. Розміри: 410 x 240 мм.



### SMOLD

Комплект із 7 силіконових форм для морозеного, леденців, праліне, кубиків льда або порціонних продуктів. Використовується при температурі від  $-60^{\circ}\text{C}$  до  $+230^{\circ}\text{C}$

## Symbols glossary

 <p>Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Установка в колонну</p>	 <p>Поворотные переключатели</p>
 <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>	 <p>Дверца с двойным остеклением</p>
 <p>Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Экономичный: 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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>

-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  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.
-  Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.