

CO96GMA9

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709309084
Класс энергоэффективности	A



Эстетика











Дизайн	Стандартный	Цвет переключателей	Латунная
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Количество переключателей	8
Эстетика	Колониальный стиль (Coloniale)	Цвет шелкографии	Позолоченная
Логотип	Шелкография	Дисплей	Аналоговый
Цвет	Антрацит	Дверца	Полностью стеклянная
Расположение логотипа	Дверца духового шкафа	Тип стекла	Белый
Защитный бортик	Да	Ручка	Колониальный стиль (Coloniale)
Цвет варочной панели	Антрацит	Ручки	Латунная
Тип решеток	Чугунные	Отсек для хранения	Откидная дверца
Тип управления	Поворотные переключатели	Ножки	Черный
Поворотные переключатели	Колониальный стиль (Coloniale)		


Программы/ функции

Количество функций приготовления	8
---	---


Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Нагрев сзади с конвекцией
 Экономичный	 Гриль малый	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев + конвекция	











Функции очистки

 Паровая очистка
--

Технические характеристики варочной панели

 UR			
Количество зон приготовления	6		
Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая	3.50 кВт		
Задняя левая - Газ - полубыстрая	1.80 кВт		
Фронтальная центральная - Газ - быстрая	2.90 кВт		
Задняя центральная - Газ - вспомогательная	1.00 кВт		
Задняя правая - Газ - полубыстрая	1.80 кВт		
Фронтальная правая - Газ - вспомогательная	1.00 кВт		
Тип газовых горелок	Стандартный	Газ-контроль	Да
Автоматический электроподжиг	Да	Крышки горелок	Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка

									
Количество ламп подсветки	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да						
Количество конвекторов	2	Количество стекол дверцы	2						
Полезный объем	115 л	Количество теплоотражающих стекол дверцы	1						
Полный объем, 1-я духовка	129 л	Термостат безопасности	Да						
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Система охлаждения	Тангенциальная						
Количество уровней приготовления	5	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	371x724x418 мм						
Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электромеханический						
Тип подсветки	Галогенная	Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт						
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт						
Программатор длительности приготовления	Стоп								

Освещение при открытой дверце	Да	Мощность гриля	1700 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность большого гриля	2700 Вт
Съемная дверца	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Тип гриля	Электрический

Опции, основная духовка

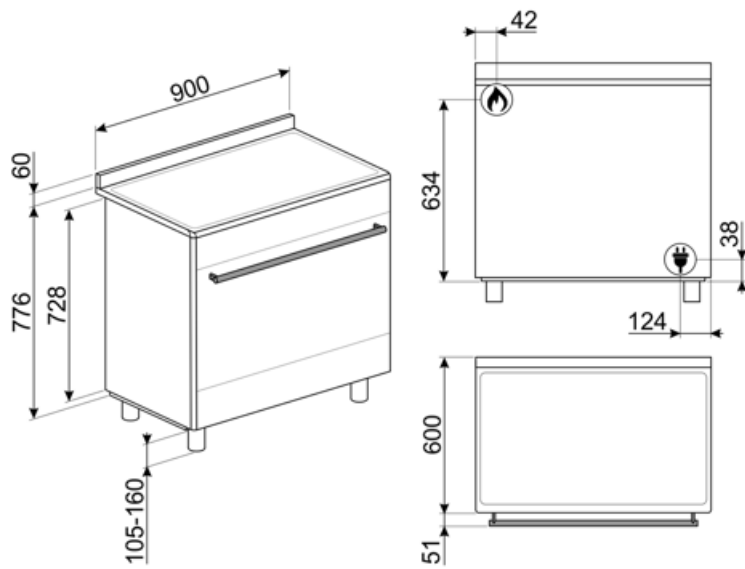
Таймер	Да	Минимальная температура	40 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решетка для противня	1
Противень глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	Длина электрического кабеля	120 см
Сила тока	14 А	Частота тока	50 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	3 полюса
Напряжение 2	380-415 В	Тип электрической вилки	Нет
Тип электрического кабеля	Да, однофазное		



Совместимые Аксессуары

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



BN940



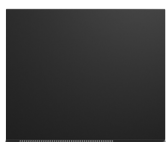
GTT

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



KITH900BG91



KITPDQ

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



SFLK1

Блокировка управления



AL90X9

Подходит для варочных центров 90 см Concert SX91



BN920



GTP

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



KIT600SNL-9

Накладка на тыльную сторону варочной панели, подходит для 90 см Concerto



KIT90X9-1

Стеновая панель, 90x60 см, нержавеющая сталь, для плит Concerto



KITH95MN



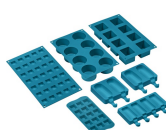
PALPZ

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














SMOLD

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



Symbols glossary

-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Установка в колонну
-  Дверца с двойным остеклением
-  Energy efficiency class A
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.**
-  **Поворотные переключатели**