

CO96GMA9

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 8017709309084

Α



Естетика



Естетика Колір

Тип варильного центру Стандартний Дверцята духової шафи Суцільне скло

Захисний бортик

Тип решіток Цвет варочной панели

Обробка панелі

управління

Тип перемикачів Колір перемикачів Coloniale

Антрацит

Чавунно-сірий Антрацит

Емальований метал

Smeg Coloniale

Антична латунь

Управління Аналоговий

Кількість перемикачів

Колір серіографії Золотий

Ручка **Smeg Coloniale** Колір ручки

Тип скла духової шафи

Ніжки

Відсік для зберігання

Логотип

Розміщення логотипу

Антична латунь

Білий

Чорний

Дверцята

Серіографія

Дверцята духової шафи

Програми/ Функції

Кількість функцій

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Статичний Вентильований



Термовентиляція

ECO

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

Автоматичне електрозапалювання Газ-контроль

Так

Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка

Так















Емаль Ever Clean



Кількість ламп 2

Кількість конвекторів 2 Корисний об'єм - 1-а 115 л духовка

Повний об'єм. 1-ша 129 л

духовка

Матеріал внутрішньої камери

Кількість рівнів

приготування Тип направляючих Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування Галогенна Потужність підсвітки 40 BT

Програматор тривалості Стоп приготування

Освітлення при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят Знімні дверцята

Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

Традиційне

Так Так

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол 2 дверцят

Кількість 1 тепловідбивних стекол

дверцят

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна Розміри внутрішньої 371x724x418 мм

камери (ВхШхГ)

Тип контролю Електромеханічний

1200 BT

температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього

1000 BT нагрівального елементу

1700 BT Потужність грилю

Потужність великого 2700 BT грилю

Потужність кільцевого 2 x 1550 BT нагрівального елементу

Тип грилю Електричний

Опції - основна духовка

Таймер Так Мінімальна 40 °C температура



Акустичний сигнал закінчення приготування

Так

1

1

Максимальна температура

260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором Деко глибоке (40 мм)

Решітка для дека

120 см

Електричне підключення

Номінальна потужність 3200 BT Сила струму (А) 14 A

Напруга 220-240 B

Напруга 2 (В) 380-415 B Тип электрического Так, однофазний

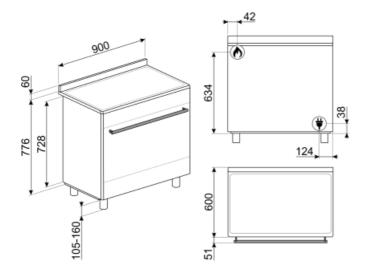
кабеля

Довжина електричного

кабелю (см)

Частота струму 50/60 Гц

Клемна коробка 3 полюси





Not included 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.



AL90X9

Подходит для варочных центров 90 см Concert SX91



KITH900BG91





SFLK1

Захисне блокування



GTP

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



PRTX

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



PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 cm.



KIT600SNL-9

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



BBQ9



BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочный центров Concerto



KIT90N9

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



KIT90X9-1

Стеновая панель, 90х60 см, нержавеющая сталь, для плит Concerto



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



PPX6090-1

Гриль из нержавеющей стали, подходит для плит Concerto





KITPDQ

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



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



Symbols glossary (TT)



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



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.



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.