

# CO60GMA

<b>Розміри приладу</b>	60x60 cm
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрева духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Парове очищення
<b>Код EAN</b>	8017709345921
<b>Клас енергоефективності</b>	A



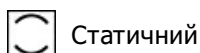
## Естетика



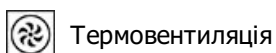
<b>Естетика</b>	Coloniale	<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Coloniale
<b>Тип варильного центру</b>	Стандартний	<b>Колір перемикачів</b>	Антична латунь
<b>Колір</b>	Антрацит	<b>Кількість перемикачів</b>	6
<b>Обробка панелі управління</b>	Емальований метал	<b>Колір серіографії</b>	Золотий
<b>Логотип</b>	Серіографія	<b>Управління</b>	Аналоговий
<b>Розміщення логотипу</b>	Дверцята духової шафи	<b>Дверцята духової шафи</b>	3 овалом
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Тип скла духової шафи</b>	Білий
<b>Цвет варочной панели</b>	Антрацит	<b>Ручка</b>	Smeg Coloniale
<b>Тип решіток</b>	Емальовані матово-чорні	<b>Колір ручки</b>	Антична латунь
<b>Тип управління</b>	Перемикачі	<b>Ніжки</b>	Чорний

## Програми/ Функції

**Кількість функцій** 8  
**Функції традиційного приготування (за результатами тесту)**



Статичний



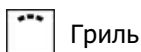
Термовентильація



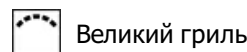
Turbo



ECO



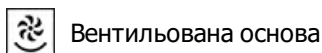
Гриль



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

**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)** 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

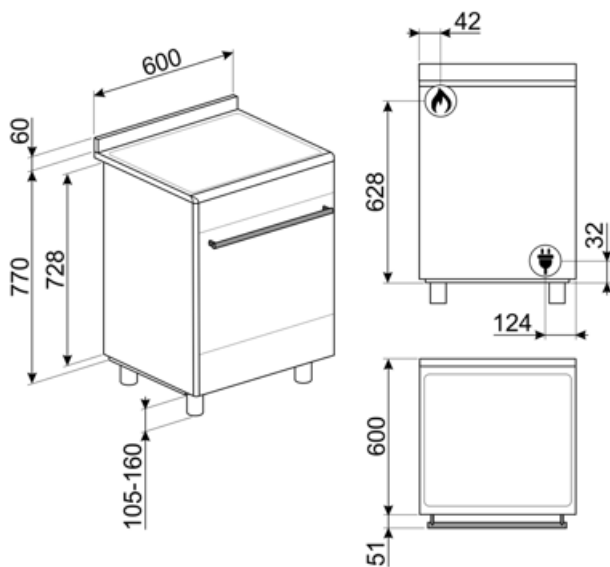
**Максимальна температура** 260 °C

## Аксессуары в комплекте - основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Деко глубоке (40 мм)	1
-----------------------------------	---	----------------------	---

## Електричне підключення

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



## Not included accessories

### AIRFRY



### BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### BNP608T

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



### GTT

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



### KITP60X9

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



### PALPZ

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



### SFLK1

Захисне блокування



### AL60

Подходит для варочных центров 60 см Concert с газовой варочной панелью



### BG6090-1

Чугунный гриль, подходящий для варочных центров Concerto



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



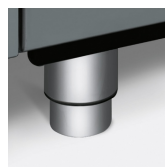
### GTP

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



### KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



### KITPDQ

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



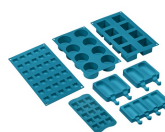
### PPX6090-1

Гриль из нержавеющей стали, подходит для плит Concerto



### SMOLD

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










## STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



## Symbols glossary

-  Установка в колонну
-  Поворотные переключатели
-  Дверца с двойным остеклением
-  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.
-  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.
-  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.
-  Установка в колонну
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.

---

## Benefit (ТТ)

---

### **Газовая варочная панель**

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

### **Паровая очистка**

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

### **Правильная конвекция**

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

### **многоуровневое приготовление**

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

### **Разноуровневая галогенная подсветка**

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

### **Съемные внутренние стекла**

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

### **Тангенциальное охлаждение**

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

### **Изотермическая внутренняя камера**

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

### **BBQ (дополнительный аксессуар)**

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар BBQ)

### **STONE (дополнительный аксессуар)**

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

### **Регулировка высоты**

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.



### **Холодная дверца**

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

### **Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)**

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

### **Single turbine**

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха