CO96GMA9

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709309084
Enerji verimliliği sınıfı	A



Estetik

Tasarım	Standart
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal
Estetik	Coloniale
Logo	Silk screen
Renk	Antrasit
Logo position	Oven door
Yükseltici ayak	Evet
Ocak rengi	Antrasit
Tava desteği tipi	Dökme Demir
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri
Kontrol düğmeleri	Smeg Colonial

Kumandaların rengi	Antik Pirinç
Kumanda sayısı	8
Serigraphy colour	Gold
Ekran	Analog
Kapı	Tam cam
Cam tipi	Beyaz
Kulp	Smeg Colonial
Kulp Rengi	Antik Pirinç
Depolama bölmesi	Kapı
Ayak	Siyah

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 8

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Eco
- Küçük ızgara
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları

Buhar temizliği

Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam pişirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - UR - 3.50 kW
Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön orta - Gaz - Hızlı - 2.90 kW
Arka orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Gaz emniyet valfleri**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	2	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Fan sayısı	2	**Kapı camlarının toplam sayısı**	2
Boşluğun net hacmi	115 l	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	1
Brüt hacim, 1. boşluk	129 l	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf sayısı	5	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	371x724x418 mm
Raf tipi	Metal raflar	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık tipi	Halojen	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1200 W
Işık gücü	40 W	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Pişirme süresi ayarı	Durdur	**Izgara elemanı**	1700 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2 x 1550 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik
Tamamı camlı iç kapı	Evet		

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	40 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	260 °C

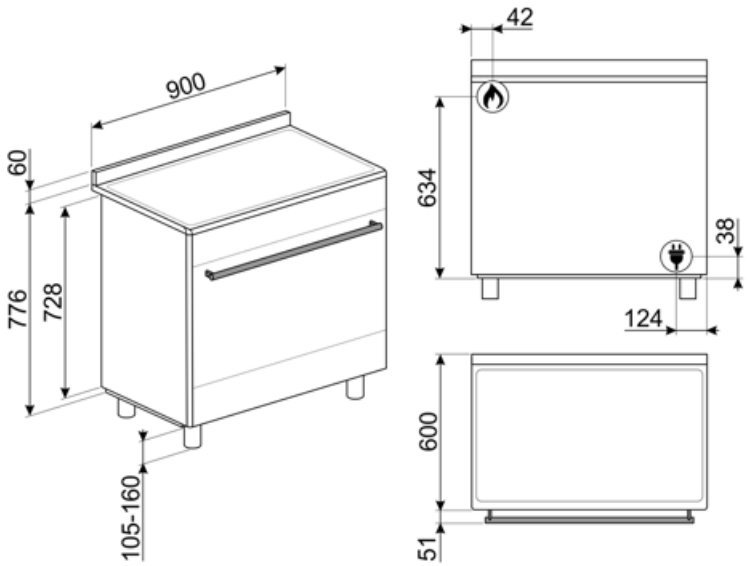
Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

Izgara teli	1

Arka ve yan durdurmalı raf	1
40 mm derinliğinde tepsi	1

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	3200 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	120 cm
Akım	14 A	**Frekans**	50 Hz
Voltaj	220-240 V	**Terminal bloğu**	3 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Fiş**	Hayır
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı		



Compatible Accessories



AIRFRY9

Yağsız fritöz rafı AIRFRY . Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



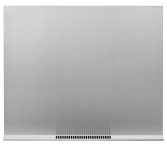
KIT600SNL-9

90 cm Concert kuzinelere uygun ocak arkası kapatma profili



KIT90N9

BU & BM kuzinelere uygun 90 cm arka panel, siyah



KIT90X9-1

Concert kuzinelere uygun 90x60 cm arka panel, paslanmaz çelik



KITH900BG91

Plaka, 90cm, üç kenarlı, siyah, BG91 ocaklar için uygun



KITH95MN



KITPDQ

Kuzinelere uygun yükseklik azaltma ayağı (850 mm), paslanmaz çelik



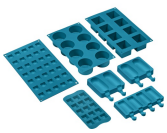
PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SFLK1

Çocuk kilidi



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir

Symbols glossary



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Düğme kontrolü



Çift camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.



Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.



Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitlenir.



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.