

## 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	Kumandaların rengi	Antik Pirinç
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kumanda sayısı	8
Estetik	Coloniale	Serigraphy colour	Gold
Logo	Silk screen	Ekran	Analog
Renk	Antrasit	Kapı	Tam cam
Logo position	Oven door	Cam tipi	Beyaz
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Colonial
Ocak rengi	Antrasit	Kulp Rengi	Antik Pirinç
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Depolama bölmesi	Kapı
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Ayak	Siyah
Kontrol düğmeleri	Smeg Colonial		

## Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 8  
Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



Fan destekli



Dairesel



Eco



Küçük ızgara



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt



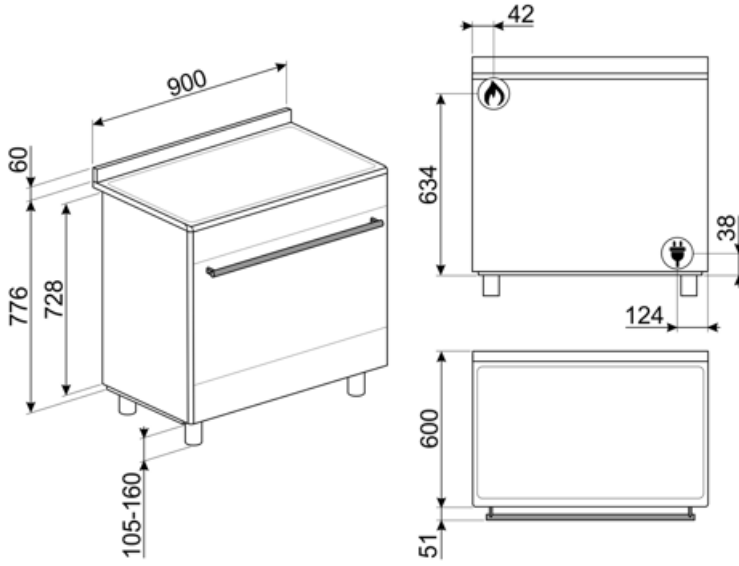
Arka ve yan durdurmalı 1  
raf

40 mm derinliğinde 1  
tepsi

## Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı 3200 W  
derecesi  
Akım 14 A  
Voltaj 220-240 V  
Voltaj 2 (V) 380-415 V  
Kurulu elektrik kablosu Evet, Tek fazlı  
tipi

Güç kaynağı kablo 120 cm  
uzunluğu  
Frekans 50 Hz  
Terminal bloğu 3 poles  
Fiş Hayır



## 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 kızartma ve gevreklik sağlar.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KIT90N9

BU & BM kuzinelere uygun 90 cm arka panel, siyah



### AL90X9

90 cm Concert kuzineler için yükseltici ayak SX91



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GTP

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



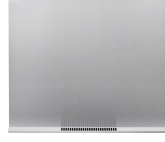
### KIT600SNL-9

90 cm Concert kuzinelere uygun ocak arkası kapatma profili



### KIT90X9-1

Concert kuzinelere uygun 90x60 cm arka panel, paslanmaz çelik



### KITH900BG91

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



### KITPDQ

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



### SFLK1

Çocuk kilidi



### KITH95MN



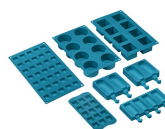
### PALPZ

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





















### 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 uygundur.
-  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, pizzolaları, 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 kahvaltısı 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, pizola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısıyı yalnızca elemanın merkezinde üretir, 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 kilitletir.



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.