

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



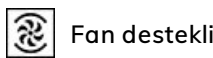
Tasarım	Standart	Kumandaların rengi	Antik Pirinç
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Kumanda sayısı	8
Estetik	Coloniale	Serigraphy colour	Gold
Logo	Silk screen	Ekran	Analog
Renk	Antrasit	Kapı	Tam cam
Logo position	Oven door	Cam tipi	Beyaz
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Colonial
Ocak rengi	Antrasit	Kulp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

Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı 8
Geleneksel piştirme fonksiyonları



Statik



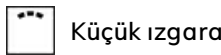
Fan destekli



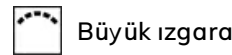
Dairesel



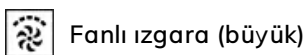
Eco



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

Otomatik elektronik ateşleme Evet

Gaz emniyet valfleri Evet

Brülör kapakları Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri



Işık sayısı 2

Fan sayısı 2

Boşluğun net hacmi 115 l

Brüt hacim, 1. boşluk 129 l

Boşluk malzemesi Ever Clean emaye

Raf sayısı 5

Raf tipi Metal raflar

Işık tipi Halojen

Işık gücü 40 W

Piştirme süresi ayarı Durdur

Fırın kapağı açıkken yanar Evet

Kapı açma Aşağı kanat

Çıkarılabilir kapı Evet

Tamamı camlı iç kapı Evet

Çıkarılabilir iç kapı Evet

Kapı camlarının toplam sayısı 2

Isı yansıtıcı kapı camları sayısı 1

Güvenlik Termostatı Evet

Soğutma sistemi Teğetsel

Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD) 371x724x418 mm

Sıcaklık kontrolü Elektro-mekanik

Alt ısıtma elemanı gücü 1200 W

Üst ısıtma elemanı - Güç 1000 W

Izgara elemanı 1700 W

Büyük ızgara - Güç 2700 W

Dairesel ısıtma elemanı - Güç 2 x 1550 W

Izgara tipi Elektrik

Ana Fırın Seçenekleri

Timer Evet

Piştirme sonu sesli alarmı Evet

Minimum Sıcaklık 40 °C

Maksimum sıcaklık 260 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

Izgara teli 1

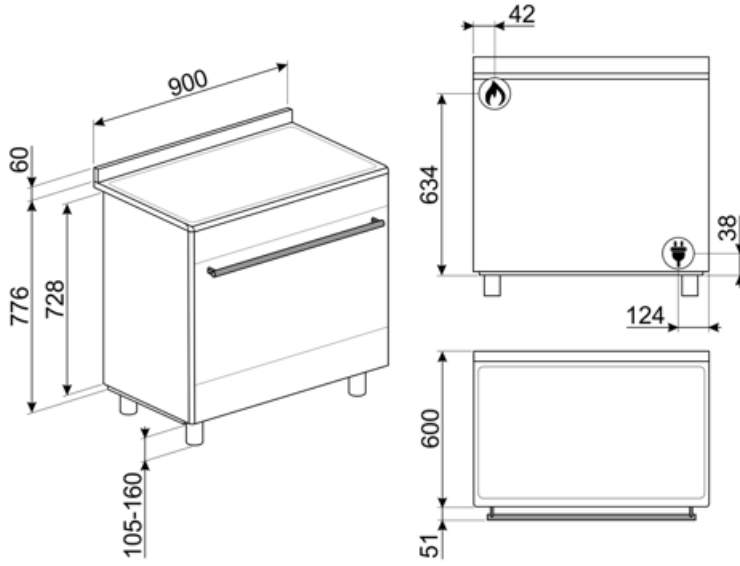
Arka ve yan durdurmalı 1
raf

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
tipi Evet, Tek fazlı

Güç kaynağı kablo
uzunluğu 120 cm
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



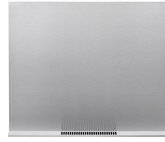
KIT600SNL-9

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



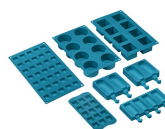
PALPZ

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

-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  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, ekme 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 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.
-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  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, pizoları, 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.
-  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.

-
-  Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.
-  Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.
-  Düğme kontrolü
-  Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.