

# CO96GMA9

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean
Código EAN	8017709309084
Clase de eficiencia energética del modelo	A



## Estética



<b>Estética</b>	Colonial	<b>Pantalla/Reloj</b>	Analógico
<b>Color</b>	Antracita	<b>N.º de mandos</b>	8
<b>Diseño</b>	Estándar	<b>Color serigrafía</b>	Dorado
<b>Puerta</b>	Todo vidrio	<b>Tirador</b>	Smeg Colonial
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Color maneta</b>	Latón envejecido
<b>Tipo de rejillas</b>	Hierro fundido	<b>Tipo de vidrio</b>	Blanco
<b>Color Encimera</b>	Anthracite	<b>Pies</b>	Negro
<b>Acabado panel de mandos</b>	panel de color	<b>Compartimento</b>	Solapa
<b>Mandos</b>	Smeg Colonial	<b>Logo</b>	Serigrafiado
<b>Color mandos</b>	Latón envejecido	<b>Posición logo</b>	Puerta horno

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 8  
Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill estrecho	 Grill ancho
 Ventilador grill(completo)	 Inferior ventilado	

## Función limpieza

 Vapor Clean

## Características técnicas encimera

**UR**

**Número total de zonas de cocción** 6

Anterior izquierda - Gas - URP - 3.50 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior central - Gas - RP - 2.90 kW

Posterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

**Tipo de quemadores de gas** Estándar

**Sistema de válvulas de seguridad** Sí

**Encendido del gas desde los mandos** Sí

**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



**Nº luces** 2

**Número ventiladores** 2

**Volumen útil del primer compartimento de cocción** 115 l

**Capacidad bruta (Lt) horno 1** 129 l

**Material de la cavidad** Esmalte Ever Clean

**N.º de estantes** 5

**Tipo de estantes** Metálicos

**Tipo de luz** Halógenas

**Potencia luz** 40 W

**Opciones de programación tiempo de cocción** Fin

**Encendido de la luz al abrir la puerta** Sí

**Sistema apertura puerta** Apertura solapa

**Puerta desmontable** Sí

**Puerta interna de vidrio** Sí

**Vidrio interno desmontable** Sí

**N.º de vidrios de puerta horno** 2

**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** 1

**Termostato de seguridad** Sí

**Sistema de enfriamiento** Tangencial

**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)** 371x724x418 mm

**Regulación de la temperatura** Electromecánico

**Resistencia inferior - Potencia** 1200 W

**Resistencia superior - Potencia** 1000 W

**Resistencia grill - Potencia** 1700 W

**Resistencia grill ancho - Potencia** 2700 W

**Resistencia circular - Potencia** 2 x 1550 W

**Tipo de grill** Eléctrico

## Opciones horno principal

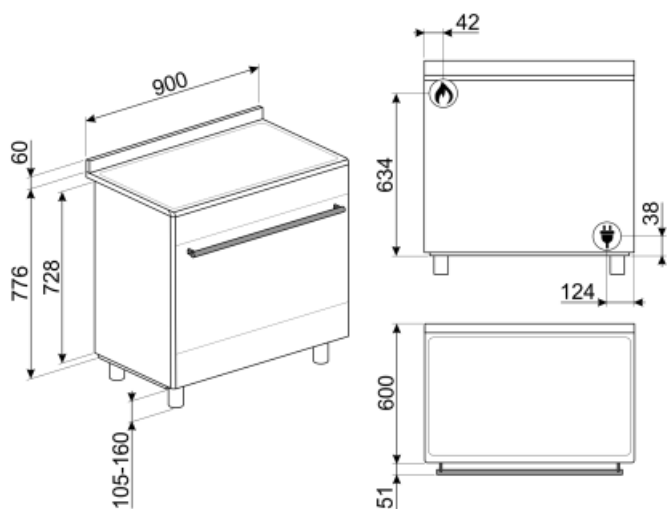
Programador de tiempo	Sí	Temperatura mínima	40 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja	1
Bandeja profunda 40mm	1		

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W	Frecuencia	50/60 Hz
Corriente	14 A	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión	220-240 V	Bornera	3 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V		



## Not included accessories

### AL90X9

Tope posterior compatible con cocinas de concierto de 90 cm y SX91



### SFLK1



### PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



### KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



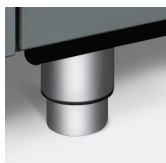
### KIT90N9

Splashback black, 90 cm, suitable for BU & BM cookers



### KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



### KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



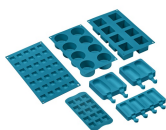
### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



### KITH900BG91

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for BG91 cookers



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



### BG6090-1

Grill de hierro fundido adecuada para cocinas Concerto SX91MF9, SX91GV9-1



### KIT90X9-1

Trasera, 90x60 cm, acero inoxidable, para cocinas Concerto



### PPX6090-1

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



### GT1P-2

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) para hornos con marco de metal. Longitud: 355,5 mm, extracción: 285 mm. Material: acero inoxidable AISI 430 pulido.












### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



## Symbols glossary (TT)

- A** A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
-  Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
-  Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .
-  Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .
-  Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
-  Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
-  Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



**Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



**Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



**Ventilador + resistencia grill:** el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



**Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



**Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



**2 lámparas halógenas:** la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



**5 niveles de cocción:** los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



**Quemador ultrarrápido:** el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



**Vapor clean:** la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno