

CO96GMA9

Cooker size	90x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	1
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	Vapor Clean
EAN code	8017709309084
Energy efficiency class	A











Aesthetics



Design	Standard	Controls colour	Antique brass
Command panel finish	Enamelled metal	No. of controls	8
Aesthetic	Colonial	Cor da serigrafia	Serigrafia em dourado
Logo	Logotipo serigrafado	Display	Analogic
Colour	Anthracite	Door	Full glass
Posição do logotipo	Logotipo na porta do forno	Glass type	White
Upstand	Yes	Handle	Smeg Colonial
Cor da placa	Antracito	Handle Colour	Antique brass
Type of pan stands	Cast Iron	Storage compartment	Door
Type of control setting	Control knobs	Feet	Black
Control knobs	Smeg Colonial		

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
Traditional cooking functions	

 Static	 Fan assisted	 Circulaire
 Eco	 Small grill	 Large grill
 Fan grill (large)	 Fan assisted bottom	

Cleaning functions



Hob technical features



Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - UR - 3.50 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front centre - Gas - Rapid - 2.90 kW

Rear centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Type of gas burners Standard

Automatic electronic ignition Yes

Gas safety valves Yes

Burner caps Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights	2
Fan number	2
Net volume of the cavity	115 l
Gross volume, 1st cavity	129 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	5
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
Light type	Halogen
Light Power	40 W
Cooking time setting	Stop
Light when oven door is open	Yes
Door opening	Flap down
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes

Removable inner door	Yes
Total no. of door glasses	2
No. of thermo-reflective door glasses	1
Safety Thermostat	Yes
Heating suspended when door is opened	No
Cooling system	Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	371x724x418 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element power	1200 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2 x 1550 W
Grill type	Electric
Tilting grill	No

Options Main Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes

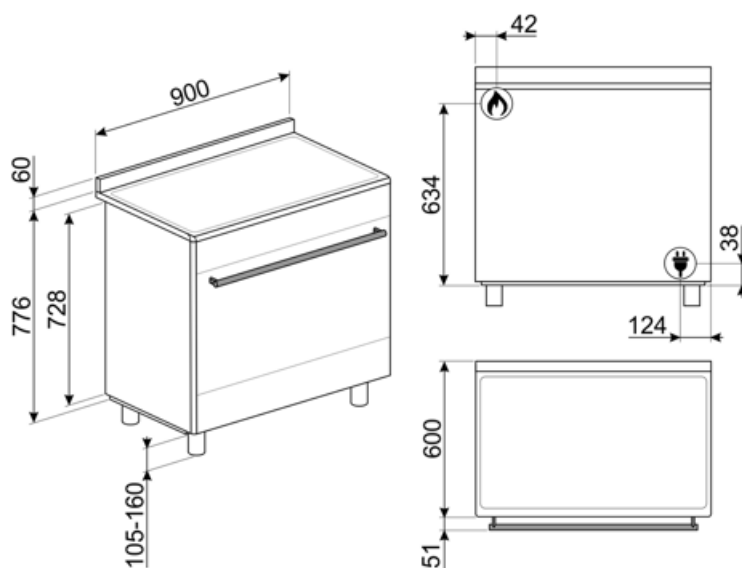
Minimum Temperature	40 °C
Maximum temperature	260 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
40mm deep tray	1		

Electrical Connection

Electrical connection rating	3200 W	Comprimento do cabo de alimentação	120 cm
Current	14 A	Frequency	50 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	3 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V	Plug	No
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

** Guias telescópicos parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT600SNL-9

Faixa de cobertura para placa traseira, adequado para fogões Concerto 90 centímetros



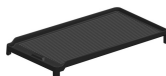
AL90X9

Suporte adequado para fogões Concerto de 90 cm SX91



BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



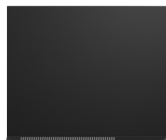
GTT

** Guias telescópicos totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



KIT90N9

Painel anti-salpicos 90 cm, preto, para fogões BU & BM

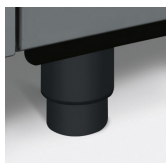


KIT90X9-1

Painel anti-salpicos, 90x60 cm, aço inoxidável, para fogões Concerto



KITH95MN



KITH900BG91

Rodapé, 90cm, três lados, preto, adequado para fogões BG91



KITPDQ

Pés de redução de altura (850 mm), de aço inoxidável, para fogões

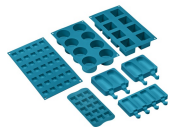


PALPZ



Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm

SMOLD

















Conjunto de 7 moldes de silicone para
sorvetes, gelados, pralinés, cubos de
gelo ou para porção de alimentos.
Utilizável de -60°C a +230°C

SFLK1



Bloqueio para crianças

Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Controle dos botões
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Portas de vidros duplos: Número de portas envidraçadas.
	Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.		ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.
	Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.		Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.



O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.



Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.