

# 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 serigráfico	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

**Gas safety valves**

Yes

**Automatic electronic ignition** Yes

**Burner caps**

Matt black enamelled

## Main Oven Technical Features



<b>No. of lights</b>	2	<b>Removable inner door</b>	Yes
<b>Fan number</b>	2	<b>Total no. of door glasses</b>	2
<b>Net volume of the cavity</b>	115 l	<b>No.of thermo-reflective door glasses</b>	1
<b>Gross volume, 1st cavity</b>	129 l	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Heating suspended when door is opened</b>	No
<b>No. of shelves</b>	5	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	371x724x418 mm
<b>Roof Liner</b>	No	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Lower heating element power</b>	1200 W
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Cooking time setting</b>	Stop	<b>Grill element</b>	1700 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Door opening</b>	Flap down	<b>Circular heating element - Power</b>	2 x 1550 W
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Grill type</b>	Electric
<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>Tilting grill</b>	No

## Options Main Oven

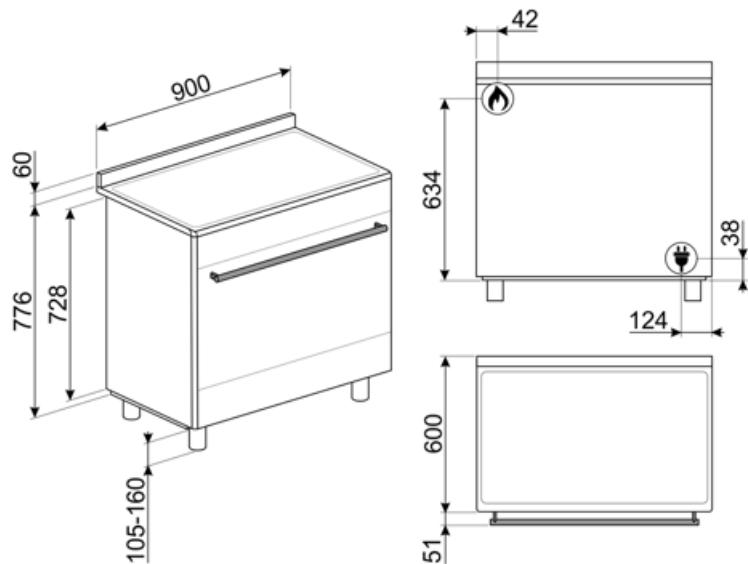
<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	40 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	260 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

<b>Rack com batente traseiro e lateral</b>	1	<b>Grill mesh</b>	1
<b>40mm deep tray</b>	1		

## Electrical Connection

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



### KIT90X9-1

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



### KITH95MN



### AL90X9

Suporte adequado para fogões Concerto de 90 cm SX91



### BG6090-1

Placa grelhadora de ferro fundido adequada para fogões Concerto



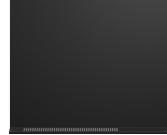
### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KIT90N9

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



### 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

**SFLK1**

Bloqueio para crianças

**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

## 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 antiácidio 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, bifes, 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 ultra-rápidos 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.