

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

## 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



## Características técnicas encimera



**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** Si

**Encendido del gas desde los mandos** Si

**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** Si

**Sistema apertura puerta** Apertura solapa

**Puerta desmontable** Si

**Puerta interna de vidrio** Si

**Vidrio interno desmontable** Si

**N.º de vidrios de puerta horno** 2

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

**Termostato de seguridad** Si

**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

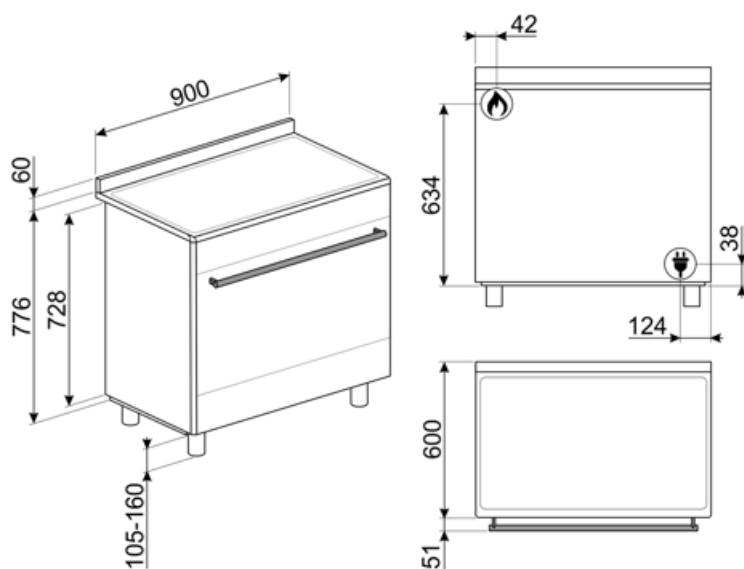
Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	40 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	260 °C

## 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	Electric cable	Installed, Single phase
Corriente	14 A	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	3 poli



## Not included 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



### GTP

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



### KIT600SNL-9

Tira de cubierta para la parte trasera de la placa de cocción, profundidad 60 mm, adecuada para cocinas Concerto de 90 cm de un solo horno



### KIT90X9-1

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



### KITH95MN



### PALPZ

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



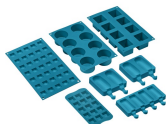
### PPX6090-1

Plancha de acero inoxidable, apta para cocinas Concerto



### 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



### AL90X9

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



### BG6090-1

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



### GTT

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



### KIT90N9

Salpicadero negro , 90 cm, apto para cocinas BU y BM



### KITH900BG91

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for Concerto cookers single or double cavities, height 900 mm



### KITPDQ

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



### PPR9











Piedra pizza refractaria sin asas.

















### SFLK1



## Symbols glossary

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Instalación en columna
-  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.
-  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.
-  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 .

-  **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 de energía .
-  **Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  **Horno a gas:** el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  **Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  **Apertura automática:** los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.
-  **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.
-  **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**
-  **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 .
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Knobs control**

---

## Benefit (TT)

---

### Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato  
Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

### Compartimento de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

### True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

### AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

**BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

**Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

**Altura ajustable**

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

**Doble turbina**

El horno tiene dos ventiladores equipados con dos elementos calefactores circulares que permiten cocinar con calor rotativo.