

CO90GMAN2

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité

Type de plan de cuisson

Type de four principal

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

90x60 cm

1

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709354626



Esthétique





Standard

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Coloniale Esthétique Logo Sérigraphié Couleur Anthracite

Position du logo

Dosseret Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles

Fonte Type de commandes Manettes

Manettes de commande **Smeg Colonial** Couleur des manettes

Nombre de manettes Couleur de la sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Compartiment de

rangement

Pieds

Laiton antique

Doré

Analogique-Digital

Plein verre

Blanc **Smeg Colonial**

Laiton antique

Porte

Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson Fonctions de cuisson traditionnelle

Statique

8

Chaleur brassée



Chaleur tournante

Porte du four

Anthracite

Oui

Gril moyen



Gril fort

Gril fort ventilé



Sole ventilée

SMEG SPA

12/12/2025



Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide - 3.50 kW Arrière gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant central - Gaz - Rapide - 2.90 kW Arrière central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW Arrière droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW Avant droit - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Type de brûleur gaz Standard

Allumage intégré aux

manettes

Thermocouple

Oui

Oui

2

Chapeaux de brûleurs

Emaillés noir mat

gaz

Caractéristiques techniques four principal

Oui

115 lt	
--------	--













Nombre de lampes 2 Nombre de turbines 2 Volume net de la cavité 115 I

Capacité brute (litres) Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de

cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Type d'éclairage Puissance de l'éclairage

Options de

programmation de la durée de cuisson

Eclairage à l'ouverture

de la porte

Type d'ouverture de la porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre

129 I

Email Ever Clean

5

Supports en métal

Halogène 40 W

Fin de cuisson

Oui

Abattante

Oui Oui Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la porte du four

Nombre de vitres 1 thermo-réfléchissantes

de la porte

Thermostat de sécurité Oui Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 371x724x418 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Puissance résistance sole

1000 W

Puissance résistance

voûte

1700 W Puissance résistance

gril

Puissance résistance gril fort

2700 W

Puissance résistance

2 x 1550 W

1200 W

circulaire

Type de gril Electrique

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui

Température minimale

40 °C

SMEG SPA 12/12/2025



Signal sonore fin de cuisson

Oui

Température maximale 260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille avec arrêt arrière 1

et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Grille intégrée au lèchefrite

Raccordement électrique

Puissance nominale

électrique

Intensité

Tension 220-240 V Tension 2

14 A

3200 W

380-415 V

Type de câble

d'alimentation installé

Longueur du câble d'alimentation

Fréquence Borne de raccordement

Oui, monophasé

120 cm

50/60 Hz 3 pôles

SMEG SPA 12/12/2025



Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



BBQ9

BG6090-1

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Concerto



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GRILLPLATE

Grille viande universel pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson de la viande, du fromage et des légumes. Dimensions : 410 x 240 mm.



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KIT90N9

Crédence murale, 90 cm, noir, pour centres de cuisson BM et BU



KITH900BG91



KITH95

Kit 4 pieds inox pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Concerto et Sinfonia (à 950 mm)



KITPDQ

Kit 4 pieds inox pour réduire la hauteur des centres de cuisson Concerto (à 850 mm)



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur: 315 mm Longueur: 325 mm



SFLK1

Sécurité enfants



SMEG SPA 12/12/2025



SMOLD



Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C

TPKPLATE



Plaque universelle pour tables de cuisson gaz, induction, vitrocéramique et électrique. Surface antiadhésive idéale pour la cuisson du poisson, des œufs et des légumes. Dimensions : 410 X 240 mm.

SMEG SPA 12/12/2025



Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte double vitre



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

SMEG SPA 12/12/2025





Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé): L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Ouverture automatique: certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Brûleur Ultra-rapide: Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Vapor Clean: Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.



Indique le volume utile de la cavité du four.

SMEG SPA 12/12/2025