

# CO90GMAN2

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico

Gas

Termoventilato

Vapor Clean

8017709354626

Α



## Estetica





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

Alzatina

Colore pianale

Tipo griglie

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Standard

Lamiera colorata

Coloniale

Serigrafato Antracite

Porta forno

Sì

Nero opaco verniciato

Ghisa

Manopole

Smeg Coloniale

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

8

Colore piedini

Ottone anticato

8

Dorato

Analogico-digitale

Tuttovetro

Bianco

**Smeg Coloniale** 

Ottone anticato

Ribaltina

Nero

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

**SMEG SPA** 

16/12/2025



### Funzioni pulizia



## Caratteristiche tecniche pianale



### Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 3.50 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore centrale - Gas - Rapido - 2.90 kW Posteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas

Standard

Sì

Accensione gas su

manopole

dard **Valvolatura di sicurezza** Sì

Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

gas

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di ventole 2 Volume netto della 115 l

cavità

Volume lordo della 129 l

prima cavità

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5
Tipo ripiani Telai
Tipo di luci Alogene
Potenza luce 40 W
Opzioni di Fine

programmazione tempo

cottura

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì
Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Si N° vetri porta forno 2 N° vetri porta 1 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di Tangenziale

371x724x418 mm

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della Elettromeccanica

temperatura

Resistenza suola - 1200 W

Potenza

Resistenza cielo - 1000 W

Potenza

Resistenza grill - 1700 W

Potenza

Resistenza grill largo - 2700 W

Potenza

Resistenza circolare - 2 x 1550 W

Potenza

Tipo grill Elettrico

# Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì Temperatura minima  $40 \, ^{\circ}\text{C}$  Temperatura massima  $260 \, ^{\circ}\text{C}$ 

SMEG SPA 16/12/2025



Allarme acustico di fine Sì cottura

# Dotazione accessori forno principale e pianale

1

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1

# Collegamento Elettrico

Dati nominali di 3200 W

collegamento elettrico

Corrente 14 A
Tensione 220-240 V
Tensione 2 (V) 380-415 V

Cavo elettrico Lunghezza cavo di alimentazione

Frequenza 50/60 Hz Morsettiera 3 poli

Installato, Monofase

120 cm

SMEG SPA 16/12/2025



## Accessori Compatibili

#### AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Bistecchiera in ghisa per cucine Concerto e BM93-BU93

#### **BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40

#### **GTP**

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

## KIT90N9

Schienale nero 90 cm per cucine BU &

## KITH95

Kit estensione altezza (950mm), acciaio inox, per cucine Concerto, (911-966mm)

## **PALPZ**

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

#### **SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

#### BBQ9

Grialia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm

### **BN920**

Bacinella smaltata cavità 90 cm,

### **GRILLPLATE**

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

## KITH900BG91

KIT zoccolo, 90cm, tre lati, nero, per cucine Concerto singola o doppia cavità, altezza 900 mm

## **KITPDQ**

Kit piedi per riduzione altezza (850mm), acciaio inox, cucine Concerto (850-881mm)

## SFLK1

Blocco sicurezza

## **TPKPLATE**

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



profondità 20 mm



**SMEG SPA** 16/12/2025



## Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



Controllo con manopole



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

SMEG SPA 16/12/2025



	Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.	***	Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
*	Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.	旦	Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
	Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.	Ö	2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
	Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.	.5	5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
UR	Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla	٧	Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita

imbutitura della cavità una piccola dose di

acqua.

corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.

SMEG SPA 16/12/2025