

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
A



Estetica



Design	Standard	Colore manopole	Ottone anticato
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	N° manopole	8
Estetica	Coloniale	Colore serigrafia	Dorato
Logo	Serigrafato	Nome display	Analogico-digitale
Colore	Antracite	Porta	Tuttovetro
Posizione logo	Porta forno	Tipo vetro	Bianco
Alzatina	Sì	Maniglia	Smeg Coloniale
Colore pianale	Nero opaco verniciato	Colore maniglia	Ottone anticato
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Ribaltina
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	Colore piedini	Nero
Tipologia manopole	Smeg Coloniale		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8
Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Eco



Grill stretto



Grill largo



Grill largo ventilato



Base ventilata

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

Accensione gas su
manopole Sì

Valvolatura di sicurezza Sì

Cappellotti bruciatori
gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 2

N° di ventole 2

Volume netto della
cavità 115 l

Volume lordo della
prima cavità 129 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 5

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Opzioni di
programmazione tempo
cottura Fine

Accensione luce
all'apertura porta Sì

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N° vetri porta forno 2

N° vetri porta
termoriflettenti 1

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di
raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno
cavità (hxlxp) 371x724x418 mm

Regolazione della
temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola -
Potenza 1200 W

Resistenza cielo -
Potenza 1000 W

Resistenza grill -
Potenza 1700 W

Resistenza grill largo -
Potenza 2700 W

Resistenza circolare -
Potenza 2 x 1550 W

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì

Temperatura minima 40 °C

Temperatura massima 260 °C

Allarme acustico di fine cottura Sì

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi 1
Bacinella profonda 40mm 1

Griglia inserto bacinella 1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 3200 W
Corrente 14 A
Tensione 220-240 V
Tensione 2 (V) 380-415 V
Cavo elettrico Installato, Monofase

Lunghezza cavo di alimentazione 120 cm
Frequenza 50/60 Hz
Morsettiera 3 poli
Spina No

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.



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



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.



GTT

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.



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



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 & BM



KITH95

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



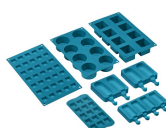
PALPZ

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



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 dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti 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 dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti 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. È 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.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |
|  | <p>Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> | | |