

# CO90GMAN2

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Størrelse komfyr                    | 90x60 cm           |
| Antall stekeovner med energimerking | 1                  |
| Varmekilde kammer                   | Elektrisk          |
| Type platetopp                      | Gass               |
| Hovedovn, type                      | Termoventilert ovn |
| Rengjøringsystem hovedovn           | Hydrolytisk        |
| EAN-kode                            | 8017709354626      |
| Energi effektivitetsklasse          | A                  |



## Estetisk linje



|   |                 |                             |                |
|---|-----------------|-----------------------------|----------------|
| <b>Design</b>                             | Rund design     | <b>kontroller farge</b>     | Antikk messing |
| <b>Overflate kommandopanel</b>            | Emaljert metall | <b>Antall kontroller</b>    | 8              |
| <b>Estetikk</b>                           | Colonial        | <b>Farge på silketrykk</b>  | Gull           |
| <b>Logo</b>                               | Silketrykk      | <b>Type display</b>         | Digital/analog |
| <b>Farge</b>                              | Antrasitt       | <b>Ovnsdør</b>              | Helglass       |
| <b>Posisjon logo</b>                      | Ovnsdør         | <b>Glasstype i ovnsdør</b>  | Hvit           |
| <b>Kakefat</b>                            | Ja              | <b>Håndtak</b>              | Smeg Colonial  |
| <b>Hettefarge</b>                         | Antrasitt       | <b>Håndtak farge</b>        | Antikk messing |
| <b>Kasserollestativtype</b>               | Støpejern       | <b>Oppbevaringsavdeling</b> | Dør            |
| <b>Type kontroll innstilling bryterne</b> | Vridere         | <b>Føtter</b>               | Sort           |
|   | Smeg Colonial   |                             |                |

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

|   |  |  |
|---|--|--|
|  Statisk            |  Ventilert            |  Varmluft   |
|  Eco                |  Liten grill          |  Stor grill |
|  Vifte grill (stor) |  Vifte assistert base |  |

## Rengjøringsfunksjoner

 Damprens

## Tekniske data – kokeplate

**UR**

**Antall tilberedningssoner** 6

Venstre foran - Gass - URP - 3.50 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Midten foran - Gass - RP - 2.90 kW

Midten bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

**Brennere** Standard

**Automatisk elektronisk  
aktivering** Ja

**Gass sikkerhetsarmatur** Ja

**Brennerlokk** Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



**Antall lamper** 2

**Vifte nummer** 2

**Nettovolum, stekeovn 1** 115 l

**Bruttovolum, stekeovn 1** 129 l

**Materiale ovnsrom** Ever clean-emalje

**Antall hyller** 5

**Type hylleplan** Metalstativer

**Lystype** Halogen

**Lyseffekt** 40 W

**Tidsinnstilling** Stopp

**Lampe tennes når dør  
åpnes** Ja

**Dør åpning type** klaff ned

**Avtakbar dør** Ja

**Innerdør i helglass** Ja

**Avtakbar innerdør** Ja

**Antall glass i ovnsdøren** 2

**Antall  
varmereflekerende  
glass i dør** 1

**Sikkerhetstermostat** Ja

**Kjølesystem** Tangential

**Nettomål for ovnsrom (H  
x B x D)** 371x724x418 mm

**Temperaturkontroll** Elektromekanisk

**Undervarmeelement,  
effekt** 1200 W

**Overvarmeelement –  
effekt** 1000 W

**Grillelement** 1700 W

**Stor grill – effekt** 2700 W

**Varmluftselement -  
effekt** 2 x 1550 W

**Grill type** Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

**Timer** Ja

**Lydsignal for  
tilberedningsslutt** Ja

**Laveste temperatur** 40 °C

**Høyeste temperatur** 260 °C

## Standardtilbehør – hovedovn

---

Rist med bakre stopp og  
sidedropp 1  
40mm ovnsbrett 1

Ovnsrist 1

## Elektrisk tilkobling

---

Elektrisk  
tilkoblingseffekt 3200 W  
Strøm 14 A  
Spenning 220-240 V  
Spenning (V) 380-415 V  
Type strømkabel  
installert Ja, enkel fase

Lengde på strømledning 120 cm  
(cm)  
Frekvens 50/60 Hz  
Morsettiera 3-polet  
Støpseltype Nei

## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjensape tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRILLPLATE

Universalrist for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av kjøtt, ost og grønnsaker. Mål: 410 x 240 mm.



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KITH900BG91

Sokkellist, 90 cm, tre sider, sort, egnet for BG91-komfyrer



### KITPDQ

Hødereduksjonsføtter (850 mm), rustfritt stål, for komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



### TPKPLATE

Universalplate for induksjon, gass, keramisk og elektrisk platetopp. Non-stick belegg ideelt for steking av fisk, egg og grønnsaker. Mål: 410 X 240 mm.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KIT90N9

Veggplate 90 cm, sort, for BU & BM komfyrer



### KITH95

Høydeforlengersett (950 mm), rustfritt stål



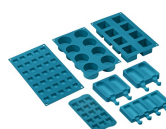
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



















### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



## Symbols glossary

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.   |    | A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family   |
|    | Stablet installasjon: Stablet installasjon  |    | Bryterknottkontroll  |
|    | Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.   |    | Dobbel glassdør: Antall glassdører.  |
|    | Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking |    | Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.                            |
|  | Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.   |  | Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.                                    |
|  | Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.  |  | ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret |
|  | Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevnt brukning av retten.   |  | Halv grill: For hurtig steking og brunng av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.   |
|  | Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.  |  | Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.   |



Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.



Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.