

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



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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



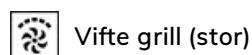
Eco



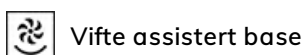
Liten grill



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 gjenskape 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



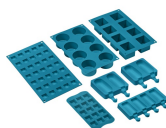
PALPZ

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 bruk 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.