

# CO90GMAN2

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging
EAN-code	8017709354626
Energie-efficiëntieklasse	A



## Design











<b>Design</b>	Standaard	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Antiek messing
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Gekleurd plaatstaal	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	8
<b>Design Logo</b>	Coloniale Geëtst	<b>Kleur serigrafie</b>	Goud
<b>Kleur</b>	Antraciet	<b>Display</b>	Analoog-digitaal
<b>Positie logo</b>	Ovendeur	<b>Deur</b>	Geheel glas
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Type glas</b>	Wit
<b>Kleur kookplaat</b>	Antraciet	<b>Handgreep</b>	Smeg Coloniale
<b>Type pottendragers</b>	Gietijzeren pottendragers	<b>Kleur handgreep</b>	Antiek messing
<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen	<b>Opbergruimte</b>	Opbergvak met klep
<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Coloniale	<b>Pootjes</b>	Zwart

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

## Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + grote grill	 Geventileerde onderwarmte	










## Reinigingsfuncties

 Vapor Clean reiniging
--

## Technische specificaties kookplaat

 <b>UR</b>			
<b>Totaal aantal kookzones</b> 6			
Linksvoor - Gas - URP - 3.50 kW			
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW			
Middenvoor - Gas - RP - 2.90 kW			
Middenachter - Gas - AUX - 1.00 kW			
Rechtsachter - Gas - SRD - 1.80 kW			
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW			
Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

## Technische specificaties primaire oven

																							
<b>Aantal lampen</b>	2	<b>Aantal ventilatoren</b>	2	<b>Netto volume 1e oven</b>	115 l	<b>Bruto volume, oven 1</b>	129 l	<b>Materiaal ovenruimte</b>	Ever Clean emaille	<b>Aantal kookniveaus</b>	5	<b>Type ovenrekken</b>	Metalen zijsteunen	<b>Type licht</b>	Halogeen	<b>Vermogen lamp</b>	40 W	<b>Opties bereidingstijdprogrammering</b>	Eind	<b>Uitneembaar glas binnendeur</b>	Ja		
<b>Automatische inschakeling verlichting bij openen deur</b>	Ja	<b>Opening deur</b>	Neerwaarts	<b>Uitneembare ovendeur</b>	Ja	<b>Aantal ruiten ovendeur</b>	2	<b>Aantal thermo-reflecterende ruiten</b>	1	<b>Veiligheidsthermostaat</b>	Ja	<b>Koelsysteem</b>	Mantelkoeling	<b>Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)</b>	371x724x418 mm	<b>Temperatuurregeling</b>	Elektro-mechanisch	<b>Onderwarmte - vermogen</b>	1200 W	<b>Bovenwarmte - vermogen</b>	1000 W	<b>Grill - vermogen</b>	1700 W

---

<b>Volledig glazen binnendeur</b>	Ja	<b>Grote vlakgrill - vermogen</b>	2700 W
		<b>Circulatie - vermogen</b>	2 x 1550 W
		<b>Grill type</b>	Elektrisch

## Opties primaire oven

---

<b>Timer</b>	Ja	<b>Minimum temperatuur</b>	40 °C
<b>Geluidssignaal einde kooktijd</b>	Ja	<b>Maximum temperatuur</b>	260 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

---

<b>Ovenrooster met stop</b>	1	<b>Inzetrooster</b>	1
<b>Bakplaat (40 mm)</b>	1		

## Elektrische aansluiting

---

<b>Nominale aansluitwaarde</b>	3200 W	<b>Lengte voedingskabel</b>	120 cm
<b>Stroom</b>	14 A	<b>Frequentie</b>	50/60 Hz
<b>Spanning</b>	220-240 V	<b>Connection box</b>	3 polig
<b>Spanning 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Stekker</b>	Nee
<b>Electric cable</b>	Installed, Single phase		

## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### KITH900BG91

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for Concerto cookers single or double cavities, height 900 mm



### KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



### SFLK1

Child lock



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KIT90N9

Splashback black , 90 cm, suitable for BU & BM cookers



### KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



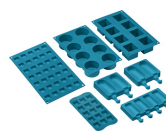
### PALPZ

Pizzapallet inox met ploibaar handvat, 315x325 mm





















### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



## Symbols glossary

 <p>Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Installation in column: Installation in column.</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.</p>	 <p>Double glazed doors: Number of glazed doors.</p>
 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.</p>	 <p>Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>
 <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p>	 <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>
 <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>	 <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>
 <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>	 <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>
 <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>	 <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



The oven cavity has 5 different cooking levels.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.