

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











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

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

 UR			
Totaal aantal kookzones 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

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

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

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	40 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

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



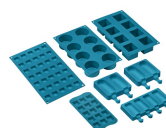
PALPZ

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.