

A90G001PX

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens, Pyrolytisk
EAN-kode	8017709358303
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik



Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Æstetik	Classic	Betjening farve	Rustfrit stål
Logo	Samlet st / stål	Ant. knapper	8
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Logoposition	Panel under ovnen	Display	Touch
Finish	Børstet	Låge	Med 2 vandrette paneler
Liste	Ja	Glastype	Eclipse
Serie	Opera	Håndtag	Smeg Opera Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern	Opbevaringsrum	Låge
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Fødder	Sølv

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
----------------------------	----

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre +

ventilator)



Eco



Lille grill



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Base



Ventilator-assisteret bund

Andre funktioner



Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner



Pyrolytisk



Damprens

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Bagest til venstre - Gas - AUX - 1.00 kW

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW

Blus Standard

Automatisk elektronisk tænding Ja

Gas sikkerhedsventiler Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper

2

Ventilatorantal

2

Nettovolumen, 1. rum

115 l

Samlet antal lågeglas 3

Antal 2

termoreflekterende lågeglas

Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5	Låge låst under pyrolyse	Ja
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Type af lamper	Halogen	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys effekt	40 W	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Tidsindstilling	Start og stop	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Grillelement	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2900 W
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2 x 2000 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Grill-type	Elektrisk
Aftagelige indvendig låge	Ja	Soft close-system	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	260 °C

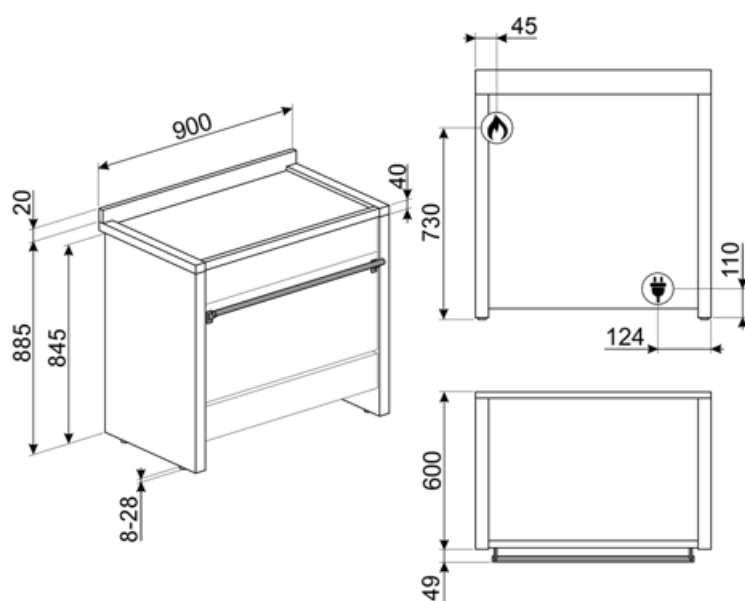
Medfølgende tilbehør hovedovn



Wokholder i støbejern	1	Gitterindsats	1
Rist med bag- og sidestop	2	Teleskopskinne, delvist udtræk	1
20 mm dyb plade	1	Kødsonde	1
40mm dyb plade	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	4200 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	19 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	3 ben
Kontroller ledning	Ja	Stik	Nej



Compatible Accessories

AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

****Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



SFLK1

Børnesikring



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



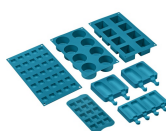
GTT

****Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau)**** Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
	Installation i søjle: Installation i søjle		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke inde i hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke inde i, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere inde i. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv inde i. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

	Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.		Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
	Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.		Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
	Inderlåg i ren glas: Inderlåg i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.		Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
	Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.		Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
	PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.		Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
	Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.		Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
	Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.		Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
	Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.		4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster
	Knapbetjening		