

A90G001PX

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringssystem hovedovn	Hydrolytisk, Pyrolytisk
EAN-kode	8017709358303
Energi effektivitetsklasse	A+



Estetisk linje



Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål	bryterne	Smeg Classic
Estetikk	Classic	kontroller farge	Rustfritt stål
Logo	Montert rustfritt stål	Antall kontroller	8
Farge	Rustfritt stål	Farge på silketrykk	Sort
Posisjon logo	Panel under ovnen	Type display	Touch
Finish	Satinert	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Serie	Opera	Håndtak	Smeg Opera Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern	Oppbevaringsavdeling	Dør
Type kontroll innstilling	Vridere	Føtter	Sølv

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	10
----------------------	----

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Turbo (varmluft undervarme +
overvarme + vifte)



Eco



Liten grill



Stor grill



Vifte grill (stor)



Undervarme



Vifte assistert base

Andre funksjoner



Tine etter tid

Rengjøringsfunksjoner



Pyrolytisk



Damprens

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre bak - Gass - RP - 3.00 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 Start og stopp

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall 2

varmereflekerende
glass i dør

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Døren er låst under Ja

pyrolytisk rens

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

Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Dør åpning type	klaff ned	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Avtakbar dør	Ja	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Innerdør i helglass	Ja	Grillelement	1700 W
Avtakbar innerdør	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	2 x 2000 W
		Grill type	Elektrisk
		Mykt lukkende hengsler	Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	260 °C

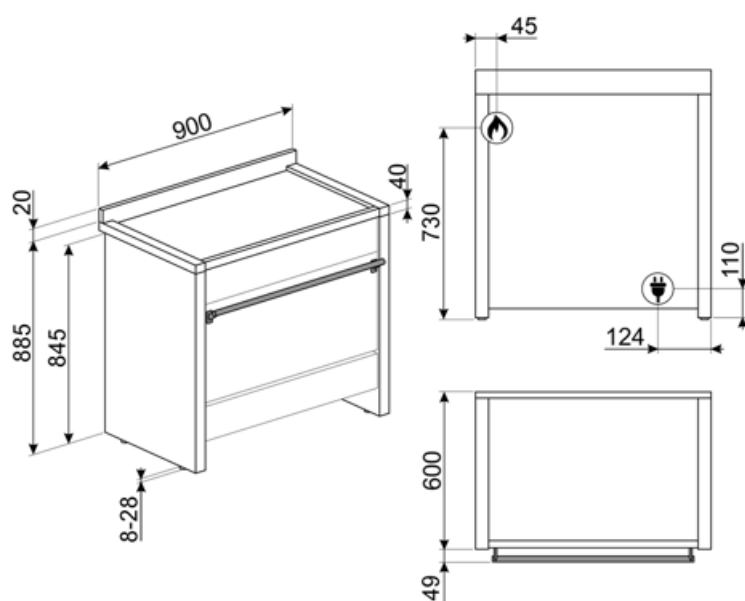
Standardtilbehør – hovedovn



Wokholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	2	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
20 mm ovnsbrett	1	Steketermometer	1
40mm ovnsbrett	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	4200 W	Type ledning	Ja, dobbel og trefase
Strøm	19 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Testkabel	Ja	Støpseltype	Nei



Compatible Accessories

AIRFRY9

Luftfrityrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenscape tradisjonell frityrsteking 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



GTP

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



SFLK1

Barnesikring



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



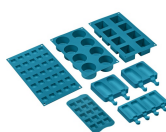
GTT

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



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.



Stablet installasjon: Stablet installasjon



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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 elastelig 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.



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.



A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.



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.



Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.



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 en jevn bruking 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.	 Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
 Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate 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.
 PYROLYSE - AUTOMATISK RENSEFUNKSJON: Ovnen varmes opp til en temperatur nærmere 500 °C og forkuller fett og matrester til finkornet aske som enkelt kan tørkes av med en fuktig klut. Ved så høye temperaturer vil døren låses automatisk av sikkerhetshensyn, mens temperaturen i døren forblir kontrollert slik at den er sikker å berøre. Brukerjustert funksjon basert på nivået med urenheter i ovnen.	 Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.
 Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.	 Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
 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.	 4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknott + 3 trykknapper
 Bryterknottkontroll	