A90G001PX

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reingingssysteem primaire oven	Vapor Clean reiniging, Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709358303
Energie-efficiëntieklasse	A+



Design

Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly
Design	Classici
Logo	Assembled st/steel
Kleur	Inox
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Geborsteld inox
Upstand	Ja
Series	Opera
Kleur kookplaat	Inox
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers
Bediening	Bedieningsknoppen
Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	8
Kleur serigrafie	Zwart
Display	DigiScreen
Deur	Met 2 horizontale stroken
Type glas	Eclipse zwart glas
Handgreep	Smeg Opera Classic
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Opbergruimte	Opbergvak met klep
Pootjes	Zilver

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10

Traditionele bereidingsfuncties

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

Overige functies

- Ontdooien op tijd

Reinigingsfuncties

- Pyrolyse
- Vapor Clean reiniging

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Linksachter - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW
Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Aantal ventilatoren	2	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Netto volume 1e oven	115 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Bruto volume, oven 1	129 l	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Deurblokkering tijdens pyrolyse**	Ja
Aantal kookniveaus	5	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	371x724x418 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Type licht	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W		

Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Volledig glazen binnendeur	Ja
Uitneembaar glas binnendeur	Ja

Onderwarmte - vermogen	1700 W
Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Circulatie - vermogen	2 x 2000 W
Grill type	Elektrisch
Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	260 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



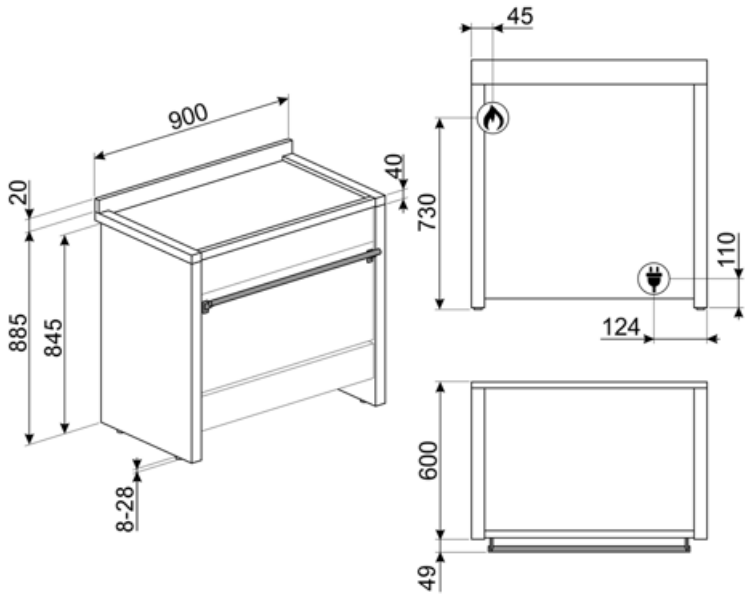
Gietijzeren wokring	1
Ovenrooster met stop	2
Bakplaat (20 mm)	1
Bakplaat (40 mm)	1

Inzetrooster	1
Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Temperatuursonde	1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	4200 W
Stroom	19 A
Spanning	220-240 V
Testkabel	Ja

Type stroomkabel	Double and Three Phase
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	3 polig
Stekker	Nee


45
900
20
40
730
110
885
845
124
600
8-28
49

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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



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.



GTT

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



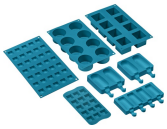
KITPC9X9

Splashback, 90 cm, for Sinfonia and Portofino pyrolytic cookers



SFLK1

Child lock



SMOLD

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



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.

Symbols glossary



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.



A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.



Installation in column: Installation in column.



Knobs control



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



DIGIscreen display + bedieningsknoppen



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



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.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



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.



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.



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.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



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.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

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.

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.

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.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.

The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

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.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

The oven cavity has 5 different cooking levels.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.

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.