A90G001PX

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення, Піролітична
Код EAN	8017709358303
Клас енергоефективності	A+



Естетика

Обробка панелі управління	Обробка проти відбитків пальців
Естетика	Classica
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Колір	Нержавіюча сталь
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Оздоблення	Матова
Захисний бортик	Так
Серія	Opera
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь
Тип решіток	Чавунно-сірий
Тип управління	Перемикачі

Тип перемикачів	Smeg Classica
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Чорний
Управління	Сенсорне управління
Дверцята духової шафи	З 2-ма горизонтальними смугами
Тип скла духової шафи	Затемнене
Ручка	Smeg Opera Classic
Колір ручки	Матова нерж. сталь
Відсік для зберігання	Дверцята
Ніжки	Сріблястий

Програми/ Функції

Кількість функцій	10

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- Turbo
- ECO
- Гриль
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Нижній нагрів
- Вентильована основа

Інші функції

- Розморожування за часом

Функції очищення

- Піроліз
- Парове очищення

Технічні характеристики варильної панелі

UR

Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт
Задня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт
Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт
Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт
Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт
Задня права - Газ - RP - 3.00 кВт

Тип газових конфорок	Стандартний	**Газ-контроль**	Так
Автоматичне електрозапалювання	Так	**Кришки конфорок**	Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп	2	**Кількість стекол дверцят**	3
Кількість конвекторів	2	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	2
Корисний об'єм - 1-а духовка	115 л	**Термостат безпеки**	Так
Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л	**Система охолодження**	Тангенціальна
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Блокування дверцят при піролізі**	Так
Кількість рівнів приготування	5	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	371x724x418 мм
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Галогенна		
Потужність підсвітки	40 Вт		

Програматор тривалості приготування	Старт і стоп
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1700 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2900 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2 x 2000 Вт
Тип грилю	Електричний
Система закривання Soft Close	Так

Опції - основна духовка

Таймер	Так
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так
Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	260 °C

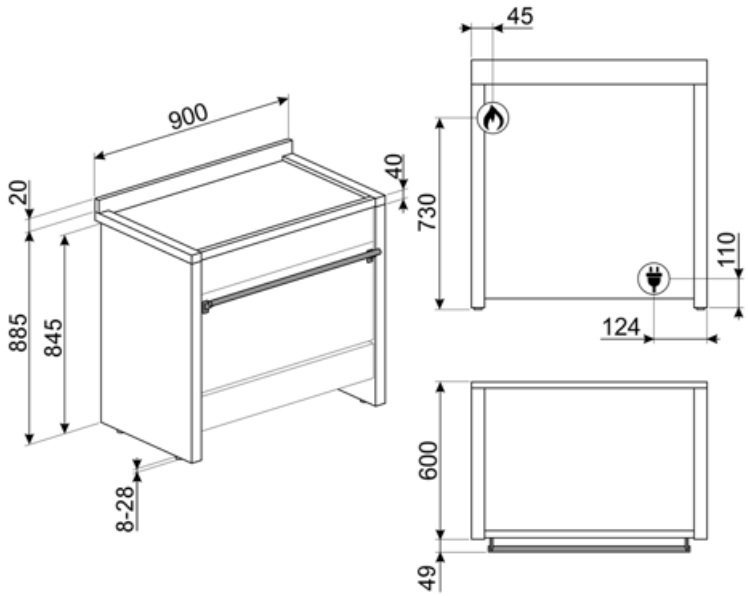
Аксесуари в комплекті - основна духовка



Чавунна решітка WOK	1
Решетка с задним и боковым упором	2
Деко (20 мм)	1
Деко глибоке (40 мм)	1
Решітка для дека	1
Телескопічні спрямовувачі неповного висування	1
Термощуп для мяса	1

Електричне підключення

Номінальна потужність	4200 Вт
Сила струму (A)	19 A
Напруга	220-240 В
Дріт для тестування	Так
Тип електричного кабелю	Да, двух- или трехфазное
Частота струму	50/60 Гц
Клемна коробка	3 полюси
Тип електричної вилки	Ні


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

Compatible Accessories



AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



BBQ9



BN920



BN940



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



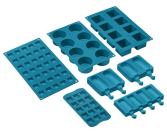
KITPC9X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Sinfonia и Portofino с пиролизом



SFLK1

Захисне блокування



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.

Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.

Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.

Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.

Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.

Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.