

A90I001PX

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringssystem hovedovn	Damprens, Pyrolytisk
EAN-kode	8017709358310
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik



Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Betjening farve	Rustfrit stål
Æstetik	Classic	Ant. knapper	7
Logo	Samlet st / stål	Farve silketryk	Sort
Farve	Rustfrit stål	Display	Touch
Logoposition	Panel under ovnen	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
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper	Opbevaringsrum	Låge
Glider	Rød	Fødder	Sølv
Betjeningsknapper	Smeg Classic		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 9

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Stor grill	 Ventilator grill (stor)
 Base	 Ventilator-assisteret bund	

Andre funktioner

 Optøning efter tid

Rengøringsfunktioner

 Damprens

Kogepladevalg



Betjeningslås	Ja	Multizone	Ja
Begrænset strømforbrugstilstand	Ja	Auto-vent 2.0	Ja
Begrænset strømforbrug-tilstand - Trin	3700, 4800, 7400 W		

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

Forrest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Bagest til venstre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Central - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Bagest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Forrest til højre - Induktion - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Samlet antal boosterzoner	5	Panderegistrering	Ja
Antal fleksible zoner	1	Visning af mindste pandediameter	Ja
Booster power left Multizone	3,7 kW	Visning af valgt zone	Ja
Booster power right Multizone	3,7 kW	Restvarmeindikator	Ja

Automatisk slukning ved overophedning

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper	2	Aftagelige indvendig låge	Ja
Ventilatorantal	2	Samlet antal lågeglas	3
Nettovolumen, 1. rum	115 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Bruttovolumen, 1. hulrum	129 l	Sikkerhedstermostat	Ja
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Kølesystem	Tangentiel
Antal hylder	5		
Hyldetype	Metalhylder		

Type af lamper	Halogen	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	371x724x418 mm
Lys effekt	40 W		
Tidsindstilling	Start og stop	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Bund-varmelegeme effekt	1700 W
Lågeåbning	Flap ned	Øvre varmelegeme - effekt	1200 W
Aftagelig låge	Ja	Grillelement	1700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
		Varmluftselement - effekt	2 x 1550 W
		Grill-type	Elektrisk
		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



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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	11600 W	Ledningstype	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	51 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Kontroller ledning	Ja		

Compatible Accessories

AIRFRY2



Luftfriture bakke. 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 brunng og sprødhed.

BBQ



Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BN920



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GRILLPLATE



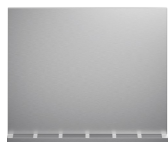
Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.

GTT



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

KITC9X9-1



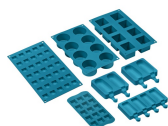
Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers

SCRP



Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

SMOLD



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

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 brunng og sprødhed.

BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP



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

KIT95B95X



Højdeforlængelsessæt 2 side- og frontpaneler, rf/stål, til B95 fritstående komfurer

PALPZ



Pizzaspatte med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

SFLK1



Børnesikring

TPKPLATE



Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.		Power booster: gør det muligt for zonen at arbejde med fuld effekt, når meget intens madlavning er nødvendig.
	Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.		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.		ECO-logic: indstillingen giver dig mulighed for at begrænse apparatets strømgrænse, der er reel energibesparelse.
	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 indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, 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. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. 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 indeni. 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.	 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.
 Beskyttelse mod overophedning: Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.	 Induktion: Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
 Inderlåge i ren glas: Inderlåge 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.	 Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.
 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.	 Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.
 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.	 Forbindelse mellem kogeplade og emhætte
 4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster	 Knapbetjening
 Automatisk sammenfletning af zoner til et større område	