

# A90I001PX

Categoría cocina	90x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Vapor Clean, Piroclítico
Código EAN	8017709358310
Clase de eficiencia energética del modelo	A+



## Estética











Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Clásica	N.º de mandos	7
Logo	Montado en acero	Color serigrafía	Negro
Color	Acero inoxidable	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Posición logo	Banda bajo el horno	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Trasera	Sí	Tipo de vidrio	Nerovista
Serie	Opera	Tirador	Smeg Opera Classic
Color Encimera	Acero inoxidable	Color maneta	Inox
Tipo de regulación mandos	Mandos	Compartimento	Solapa
Tipo de regulación mandos	Rojo	Pies	Plata
Mandos	Smeg Clásica		

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	9
----------------------------	---


## Funciones de cocción tradicionales

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 ECO	 Grill ancho	 Ventilador grill(completo)
 Inferior	 Inferior ventilado	

## Otras funciones

 Descongelación por tiempo

## Función limpieza

 Vapor Clean

## Opciones encimera



<b>Bloqueo controles</b>	Sí	<b>Opción Multizone</b>	Sí
<b>Opción de limitador de potencia</b>	Sí	<b>Auto-vent 2.0</b>	Sí
<b>Opción de limitador de potencia - Step</b>	3700, 4800, 7400 W		

## Características técnicas encimera



### Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Inducción - individual - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Central - Inducción - individual - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 3.00 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 3,00 kW - Booster 3,00 kW - Ø 19.5 cm

<b>Número de zonas de cocción con booster</b>	5	<b>Adaptación automática al diámetro de la olla</b>	Sí
<b>Number of Flexible zones</b>	1	<b>Indicador diámetro mínimo de uso</b>	Sí
<b>Booster power left Multizone</b>	3,7 kW	<b>Indicador zona seleccionada</b>	Sí
<b>Booster power right Multizone</b>	3,7 kW	<b>Indicador de calor residual</b>	Sí
<b>Detención automática en caso de sobrecalentamiento</b>	Sí		

## Características técnicas horno principal



<b>N° luces</b>	2	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Número ventiladores</b>	2	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	115 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	129 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>N° de estantes</b>	5	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1700 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1200 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2900 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2 x 1550 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí	<b>Sistema de cierre Silent Close</b>	Sí

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera



<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	2	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 20 mm</b>	1	<b>Guías telescópicas de extracción parcial</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1	<b>Sonda de temperatura</b>	1

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	11600 W	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Corriente</b>	51 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	5 poli
		<b>Enchufe</b>	No

---

Tensión 2 (V)	380-415 V
Cable de prueba	Sí

## Accesorios Compatible

### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### 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



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KIT95B95X

Height extension kit 2 side and front panels (950mm), st/steel, for B95 cookers



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SFLK1



### AIRFRY2

Air fryer tray. 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.



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



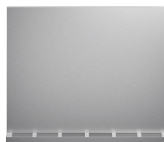
### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia



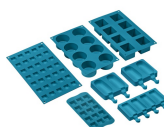
### SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



### SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 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

 <p>Automatic merge of zones for a bigger area</p>	 <p>Connection between hob and hood</p>
 <p>A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++ , para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.</p>	 <p>Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.</p>
 <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p>	 <p>Instalación en columna</p>
 <p>Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.</p>	 <p>Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.</p>
 <p>Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p>	 <p>ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.</p>
 <p>Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.</p>	 <p>Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.</p>
 <p>Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.</p>	 <p>Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .</p>



**Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática):** el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



**Resistencia inferior (cocción final):** el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



**Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada):** la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



**ECO:** la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



**Resistencia Grill:** el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



**Ventilador + resistencia grill:** el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



**Anti-sobrecalentamiento:** el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad














**Inducción:** la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.



**Interior puerta todo vidrio:** el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



**Vidrio interno extraíble:** el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.
-  Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.
-  Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.
-  5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.
-  Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.
-  Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
-  Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno
-  4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
-  Knobs control