

A90I001PX

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Höyrypuhdistus, Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709358310
Energialuokka	A+



Estetiikka



Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Estetiikka	Classic	Säätimien lukumäärä	7
Logo	Ruostumaton teräs	Väripainatus	Musta
Väri	Ruostumaton teräs	Näytön tyyppi	Kosketus
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Eclipse
Sarja	Opera	Kahva	Smeg Opera Classic
Tason väri	Ruostumaton teräs	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Säätimien tyyppi	Säätimet	Säilytystila	Luukku
Liukukiskot	Punainen	Jalat	Hopea
Säätimet	Smeg Classic		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	9
Perintieset paistotoiminnot	

 Staattinen	 Puhallinavusteinen	 Puhallin
 Eco	 Suuri grilli	 Grilli tuulettimella (suuri)
 Runko	 Tuuletin	

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus

Puhdistustoiminnot



Vapor clean

Keittotasovaihtoehdot



Toimintoesto

Kyllä

Virransäätötila

Kyllä

Rajoitetun energiankulutuksen tila

3700, 4800, 7400 W

Monivöhykemahdollisuus

Kyllä

Auto-vent 2.0

Kyllä

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Takana vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Keskellä - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm

Takana oikealla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Edessä oikealla - Induktio -- multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - Ø 19.5 cm

Keittoalueet, joissa boosteri 5
lkm

Automaattinen
keittoastian tunnistus

Kyllä

Joustavien alueiden numero 1

Keittoastian pienimmän
läpimitan osoitus

Kyllä

Booster power left Multizone 3,7 kW

Valitun alueen ilmaisu

Kyllä

Booster power right 3,7 kW
Multizone

Jälkilämmön ilmaisin

Kyllä

Automaattinen Kyllä
ylikuumenemisvirrankatkaisu

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

2

Tuulettimen numero

2

Nettotilavuus, 1. uuni

115 l

Bruttotilavuus,
ensimmäinen uuni

129 l

Uunin sisämateriaali

Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä

5

Hyllyjen tyyppi

Metallitelineet

Valojen tyyppi

Halogeeni

Valoteho

40 W

Aika-asetus

Aloitus ja pysäytys

Irrotettava sisäluukku

Kyllä

Luukun lasien määrä

3

Lämpöä heijastavien
luukun lasien määrä

2

Turvatermostaatti

Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä

Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k
x l x s)

371x724x418 mm

Lämpötilansäätö

Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho

1700 W

Ylävastuksen teho

1200 W

Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Grillivastus	1700 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Suuren grillin teho	2900 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2 x 1550 W
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
		Soft close järjestelmä	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	260 °C

Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	2	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1	Paistolämpömittari	1

Sähköliitântä

Sähköliitântä	11600 W	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	51 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Kokeilujohto	Kyllä		

Compatible Accessories

AIRFRY2



Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.

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



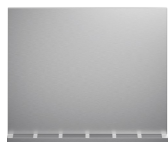
Yleisritilä induktio-, kaas-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.

GTT



Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430

KITC9X9-1



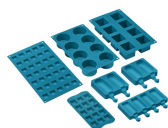
Splashback, 90x75 cm, stainless steel, suitable for Portofino, Master and Sinfonia cookers

SCRP



Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper

SMOLD



7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä - 60°C – +230°C

AIRFRY9



Ilmafriteerausteline AIRFRY . Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.

BBQ9



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN940



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTP



Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430

KIT95B95X



Korkeuden jatkosarja 2 sivu- ja etulaitaa, ruostumaton teräs, B95-liesille

PALPZ



Pizzalappi, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm

SFLK1



Lapsilukko

TPKPLATE



Yleisalusla induktio-, kaas-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.		Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.
	Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.		Asennus torniin: Asennus torniin
	Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.		Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
	Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.		ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorojoitusta.
	Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista		Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
	Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikenlaisille ruoille.		Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
	Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.		Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosaan. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Ylikuumenemissuoja: Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumenee.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Teleskoopikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Induktio: Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.



Jäännöslämmön ilmaisin: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmaisin näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.



Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennostoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.



Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.



Yhteys tason ja liesituulettimen välillä



4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa,
käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä



Nappien ohjaus



Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi
alueeksi