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

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	**Monivyöhykemahdollisuus**	Kyllä
Virransäästötila	Kyllä	**Auto-vent 2.0**	Kyllä
Rajoitetun energiankulutuksen tila	3700, 4800, 7400 W		

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm
Takana vasemmalla - Induktio - multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 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 - 19.5x19.5 cm
Edessä oikealla - Induktio -- multizone - 2.10 kW - Booster 3.00 kW - 19.5x19.5 cm

Keittoalueet, joissa boosteri lkm	5	**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 Multizone	3,7 kW	**Jälkilämmön ilmaisin**	Kyllä
Automaattinen ylikuumenemisvirrankatkaisu	Kyllä		

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	2	**Irrotettava sisäluukku**	Kyllä
Tuulettimen numero	2	**Luukun lasien määrä**	3
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l	**Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä**	2
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	**Jäähdytysjärjestelmä**	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	371x724x418 mm
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	**Lämpötilansäätö**	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	**Alavastuksen teho**	1700 W
Valoteho	40 W		

Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	**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

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	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



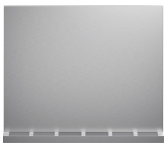
GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvisten 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



PALPZ

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



SFLK1

Lapsilukko



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



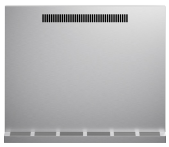
GTP

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



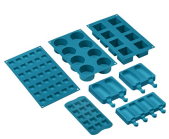
KITPC9X9

Roiskesuojus, 90 cm, ruostumatonta terästä, pyrolyyttisille Sinfonia- ja Portofino-liesille



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

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

TPKPLATE



Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasoille. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvisten kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Alueiden automaattinen yhdistäminen isoksi alueeksi



Teho-booster: valinta, jonka ansiosta alue voi työskennellä täydellä teholla, kun tarvitaan hyvin intensiivistä kypsennystä.



A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Nuppien ohjaus



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



ECO-logic: tämä vaihtoehto auttaa sinua vähentämään laitteen todellisen energiansäästön tehorajoitusta.



Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.



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.



Yhteys tason ja liesituulettimen välillä



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Asennus torniin: Asennus torniin



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.



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



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 kaikentyyppisille ruoille.



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 alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

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 paksuimpien 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 pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.

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 tuhkaksi, 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.

Teleskooppikiskot: 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.

DIGI screen

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