

# A1-9

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

90x60 cm

1

Elettrico

Gas

Termoventilato

Catalitico

8017709229160

A+



### **Estetica**









Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

Finitura

Alzatina

Serie

Colore pianale

Tipo griglie

Tipo di regolazione comandi piano

9

Speciale

Acciaio antimpronta

Classica

Applicato inox

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Antimpronta

Sì

Opera

орста

Acciaio inox

Ghisa

Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Lingue display

Lingue display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Smeg Classica

Acciaio

8

Nero

CompactScreen

DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL,

PL, PT, RU, SV

Con 2 fasce orizzontali

**Eclipse** 

Smeg Classica

Inox spazzolato

Cassetto

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

10



## Funzioni cottura tradizionali Statico Ventilato Termo-ventilato Turbo Eco Grill stretto Grill largo Grill largo ventilato Base Base ventilata Altre funzioni Scaldapiatti Scongelamento a tempo Scongelamento a peso Lievitazione Sabbath Funzioni pulizia Catalisi Vapor clean 10 Ricette personalizzabili Programmi automatici 50 Caratteristiche tecniche pianale UR Numero totale di zone di cottura 6 Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

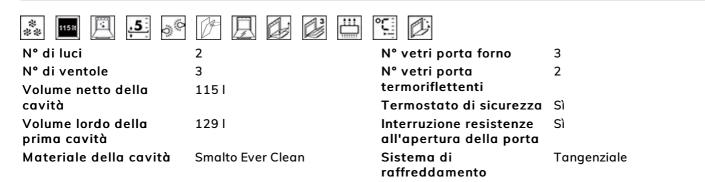
Tipo bruciatori gas Standard Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su Sì Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

gas

manopole

## Caratteristiche tecniche forno principale





N° di ripiani 5 Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene 40 W Potenza luce Opzioni di Inizio e fine programmazione tempo cottura Sì

Accensione luce all'apertura porta

A ribalta Apertura porta

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì Dimensioni utili interno 371x724x418 mm

Elettronica

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

1500 W

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill Elettrico Sistema di chiusura Soft Sì

Close

## Opzioni forno principale

50 °C Programmatore Tempo Temperatura minima Allarme acustico di fine Temperatura massima 280 °C cottura

## Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok 1 Griglia inserto bacinella 1 Griglia forno con stop e Pannelli catalitici fermi Guide Telescopiche ad

Bacinella profonda 20<sub>mm</sub>

Bacinella profonda

40mm

Estrazione Parziale

## Collegamento Elettrico

3200 W Dati nominali di collegamento elettrico

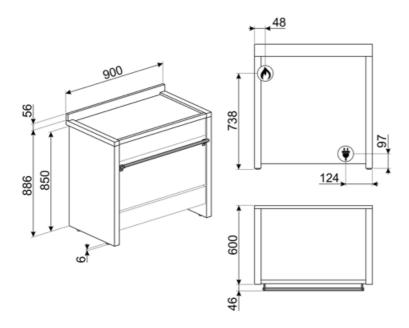
Corrente 14 A **Tensione** 220-240 V

Cavo elettrico Installato, Monofase Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz Frequenza Morsettiera 3 poli

120 cm







## Accessori Compatibili

#### AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



#### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



#### **BN940**

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



#### **GRM**

Griglia riduzione moka



#### GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



#### **GTT**

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



### **KIT1A1-9**

Schienale acciaio, 90cm, per cucine Opera A1-9



### **KIT2A1-9**

Kit zoccolo, 90cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A1-9



#### KITH95A1X

Kit estensione altezza (950 mm), inox, per cucine Opera A1



### **PALPZ**

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



#### SFLK1

Blocco sicurezza



### **SMOLD**



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



### **TPKX**

Piastra teppanyaki in acciaio per cucina Opera A1-9



### Glossario simboli



Triple Fan Technology: Il forno è dotato di un esclusivo sistema a tre ventole che, combinato alla maggiore potenza dei motori, permette di raggiungere eccellenti performance di cottura. Le due grandi ventole laterali distribuiscono perimetralmente l'aria nella cavità mentre quella piccola centrale aumenta la ventilazione creando un vortice di calore verticale. La temperatura risulta così uniforme consentendo di cuocere omogeneamente su tutti e cinque i livelli, come nelle cucine professionali.



A+: Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Sistema di pulizia catalitico.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.





Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.





Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



SABBATH: funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LCD, usabilità con manopole



Controllo con manopole