

## A1-9

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado

Catalitico

8017709229160

A+



### Estética









Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética Logo

Color

Posición logo

Acabado

Trasera

Serie

Color Encimera Tipo de rejillas

Tipo de regulación

mandos

Especial

acero anti-huellas

Clásica

Montado en acero

Acero inoxidable Banda bajo el horno

Anti-huellas

Sí

Opera

Acero inoxidable Hierro fundido

Mandos

Mandos

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Display idiomas

Puerta

Tipo de vidrio Tirador

Color maneta

Compartimento

Smeg Clásica

Acero inoxidable

Negro

TFT

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

PL, PT, RU, SV

Con 2 bandas horizontales

Nerovista

Smeg Clásica

Inox

Cajón

## **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

10



Funciones de cocción tradicionales						
Estático	<b>②</b> Ventilado		€ Те	rmoventilado		
<u></u>						
Turbo	ECO ECO		<b>G</b> r	ill estrecho		
(circular+posterior+superior+ventilador)						
Grill ancho	Ventilador g	grill(completo)	Inf	erior		
Inferior ventilado						
Otras funciones						
Descongelación por tiempo	Descongela	ción a peso	E Ca	ılientaplatos		
Fermentación	Sabbath					
Función limpieza						
Catalitico	<b>V</b> Vapor Clear	า				
Recetas personalizadas Programas automáticos		10 50				
rrogramus automaticos		50				
Características técnicas encimera						
UR						
Número total de zonas de cocción 6						
Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW						
Posterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW						
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW						
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW						
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW						
Tipo de quemadores de Estáno		Sistema de válvu	las de	Sí		
gas	· u	seguridad	ius ut	<b>J.</b>		
Encendido del gas Sí desde los mandos		Tapetas quemad gas	ores de	Esmaltado negro opaco		

# Características técnicas horno principal



























N° luces 2 N.º de vidrios de puerta 3 horno Número ventiladores 3 N.º de vidrios de puerta Volumen útil del primer 115 I reflectantes del calor compartimento de Termostato de cocción Sí seguridad Capacidad bruta (Lt) 129 I horno 1 Interrupción de Sí resistencias al abrir la Material de la cavidad Esmalte Ever Clean puerta N° de estantes Sistema de enfriamiento Tangencial Bastidores metálicos Tipo de estantes 371x724x418 mm Dimensiones útiles Tipo de Luz Halógenas interior cavidad (axlxp) Potencia luz 40 W Regulación de la Electrónica Opciones de Inicio y fin temperatura programación tiempo de Resistencia inferior -1700 W cocción Potencia Encendido de la luz al Sí 1200 W Resistencia superior abrir la puerta Potencia Sistema apertura Apertura solapa Resistencia grill -1700 W puerta Potencia Puerta desmontable Resistencia grill ancho -2900 W Puerta interna de vidrio Sí Potencia Vidrio interno Sí Resistencia circular -1500 W desmontable Potencia Eléctrico Tipo de grill Sistema de cierre Silent Sí Close

## Opciones horno principal

Temporizador Sí Temperatura mínima 50 °C Alarma acústica de fin Sí Temperatura máxima 280 °C de cocción

## Equipo accesorios horno principal y encimera



40mm

Rejilla de hierro forjado 1
para wok
Paneles catalíticos 3
Rejilla con tope trasero 1
y lateral
Bandeja profunda 20 1
mm

## Conexión eléctrica

Bandeja profunda

Datos nominales de 3200 W Largo del cable de 120 cm conexión eléctrica alimentación

Corriente 14 A

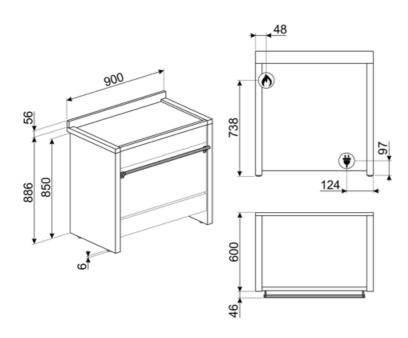


Tensión Electric cable 220-240 V Installed, Single phase Frecuencia

50/60 Hz

Bornera

3 poli





## **Accesorios Compatible**

#### AIRFRY9

recreating traditional frying in the oven, browning and crispiness.

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

Soporte para cafetera Moka

#### GTT

nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

### **KIT2A1-9**

para cocinas Opera A1-9

### **PALPZ**

Ancho: 315mm Largo: 325mm

hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

### 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

#### KIT1A1-9

Trasera, 90x75cm, acero inoxidable, apto para cocinas Opera A1-9

### KITH95A1X

Kit de extensión de altura (95 cm), acero inoxidable, para cocinas Opera Α1

### SFLK1

### **TPKX**

Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable





Air fryer rack AIRFRY . Ideal for 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

#### **BN920**

#### **GRM**

Guías telescópicas extracción total (1

Zócalo, 90 cm, acero inoxidable apto

Pala de pizza con mango plegable

#### **SMOLD**

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de



## Symbols glossary



Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Sistema de limpieza catalítica



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.



Instalaciíon en columna



Knobs control



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.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



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.



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.



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.



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.



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 .



	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	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.	•**	Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
(%)	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).		Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .
	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.



Calienta platos



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



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.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



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



With a simple and intuitive interface, the COMPACTscreen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.