

A90G001PX

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean, Pirolitico
Codice EAN	8017709358303
Classe efficienza energetica	A+



Estetica



Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Tipologia manopole	Smeg Classica
Estetica	Classica	Colore manopole	Acciaio
Logo	Applicato inox	N° manopole	8
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Posizione logo	Fascia sotto forno	Nome display	DigiScreen
Finitura	Satinato	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Eclipse
Serie	Opera	Maniglia	Smeg Classica Opera
Colore pianale	Acciaio inox	Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Ribaltina
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	Colore piedini	Silver

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

 Scongelo a tempo

Funzioni pulizia

 Pirólisi	 Vapor clean
---	---

Caratteristiche tecniche pianale

 UR		
Numero totale di zone di cottura 6		
Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW		
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 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 manopole	Sì	Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

          			
N° di luci	2	N° vetri porta forno	3
N° di ventole	2	N° vetri porta termoriflettenti	2
Volume netto della cavità	115 l	Termostato di sicurezza	Sì
Volume lordo della prima cavità	129 l	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Blocco Porta in Pirolisi	Sì
N° di ripiani	5	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Tipo ripiani	Telai	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene		
Potenza luce	40 W	Resistenza suola - Potenza	1700 W

Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2 x 2000 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico
Vetro interno removibile	Sì	Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

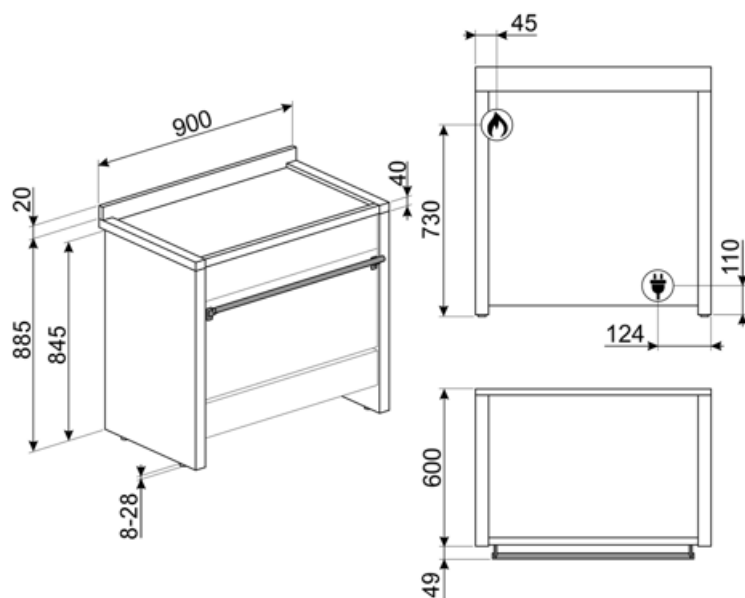
Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok	1	Griglia inserto bacinella	1
Griglia forno con stop e fermi	2	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella profonda 20mm	1	Sonda carne	1
Bacinella profonda 40mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	4200 W	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Corrente	19 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli
Cavetto collaudo	Sì, Monofase	Spina	No



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.



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



GTP

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



SFLK1

Blocco sicurezza



BBQ9

Griglia in alluminio tefflonato per cavità da 90 cm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



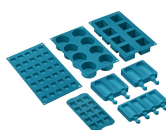
GTT

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



SMOLD

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



Glossario simboli



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.



Installazione a colonna.



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



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.



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.



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



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.



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.



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.



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.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'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, arrostiti e crostate.



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. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



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.



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.



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.



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



PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 °C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto. Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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



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.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |  <p>Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch</p> |
|  <p>Controllo con manopole</p> | |