

# A1-9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Catalitico
Codice EAN	8017709229160
Classe efficienza energetica	A+



## Estetica



<b>Estetica</b>	Classica	<b>Display</b>	TFT
<b>Serie</b>	Opera	<b>Lingue display</b>	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
<b>Colore</b>	Acciaio Inox	<b>N° manopole</b>	8
<b>Design</b>	Speciale	<b>Colore serigrafia</b>	Nero
<b>Porta</b>	Con 2 fasce orizzontali	<b>Maniglia</b>	Smeg Classica
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Colore maniglia</b>	Inox spazzolato
<b>Tipo griglie</b>	Ghisa	<b>Tipo vetro</b>	Eclipse
<b>Colore pianale</b>	Inox	<b>Vano</b>	Cassetto
<b>Finitura pannello comandi</b>	Acciaio antimpronta	<b>Logo</b>	Applicato inox
<b>Manopole</b>	Smeg Classica	<b>Posizione logo</b>	Fascia sotto forno
<b>Colore manopole</b>	Acciaio		

## Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	10
------------------------	----

### Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	 Base ventilata
 Girarrosto		






### Funzioni pulizia

Catalisi  Vapor clean

Ricette personalizzabili 10

Programmi automatici 50








### Altre funzioni

 Scongelamento a tempo	 Scongelamento a peso	 Scaldapiatti
 Lievitazione	 Sabbath	

## Caratteristiche tecniche pianale

 UR		
<b>Numero totale di zone di cottura 6</b>		
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		
<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b> Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b> Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale

						
<b>N° di luci</b>	2	<b>N°vetri porta forno</b>	3	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	2	
<b>N° di ventole</b>	3	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì	<b>Interruzione resistenze all'apertura della porta</b>	Sì	
<b>Volume netto della cavità</b>	115 l	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale			
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	129 l					
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean					
<b>N° di ripiani</b>	5					

Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettronica
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	1500 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico
Vetro interno removibile	Sì	Grill basculante	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	280 °C

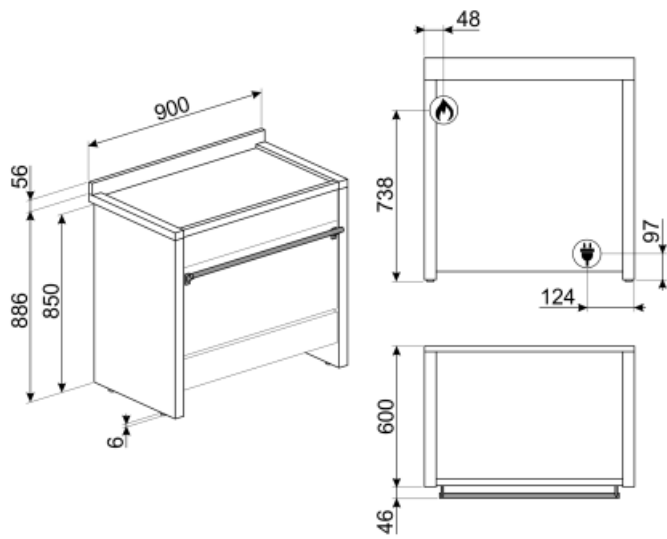
## Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok	1	Bacinella profonda 40mm	2
Girarrosto	1	Pannelli catalitici	3
Griglia forno con stop lusso	2	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Griglia inserto bacinella	1		

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli



## Accessori non inclusi



### PAL2

Paletta pizza larga con doppio manico.



### SFLK1

Child lock



### GTP

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



### WOKGHU

Riduzione per pentola WOK



### KIT2A1-9

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



### PPR2

Pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



### TPKX

Teppanyaki inox



### GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355,5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



### GT1T-2

Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355,5, estrazione 418,5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.



### KITH95A1X

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



### PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



### PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



### KIT600A1-9

Kit copertura per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucina Opera A1-9



### KIT1A1-9

Schienale acciaio 90x75 cm per cucine Opera A1-9

### KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L

### KITIA1-9

Kit copertura inox per installazione isola da inserire al posto dell'alzatina, per cucina Opera A1-9



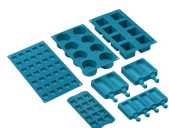
#### KITH95A1BL

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



#### KIT2A1A-9

Kit zoccolo antracite, 90 cm, per cucine Opera A1-9



#### SMOLD

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



#### 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.



#### GTT

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

## Glossario simboli

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

- |  |   |
|--|---|
|  <p><b>Termo-ventilato:</b> 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.</p>   |  <p><b>ECO:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Grill:</b> 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.</p>   |  <p><b>Grill ventilato:</b> 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.</p>   |
|  <p><b>Girarrosto:</b> il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.</p>   |  <p><b>Turbo:</b> il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.</p>  |
|  <p><b>Interno porta tuttovetro:</b> L'interno della porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p>  |  <p><b>Vetro interno rimovibile:</b> Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p>   |
|  <p><b>2 lampade alogene:</b> La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>   |  <p><b>Scaldastoviglie:</b> funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.</p>   |
|  <p><b>il calore proveniente dall'alto</b> consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.</p>   |  <p><b>SABBATH:</b> funzione che permette di cuocere gli alimenti rispettando le disposizioni della festa del riposo della religione Ebraica.</p>  |
|  <p><b>5 livelli di cottura:</b> I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>  |  <p><b>Soft Close:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Guide telescopiche:</b> 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> |  <p><b>Controllo elettronico:</b> 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.</p>                                     |
|  <p><b>Grill basculante:</b> La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.</p>   |  <p><b>Bruciatore Ultrarapido:</b> Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p>  |





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



Indica il volume utile della cavità del forno.