

# A1-9

Dimensão

N° de fornos com etiqueta

energética

Cavity heat source Tipo de placa

Tipo de forno principal

Sistema de limpeza no forno

principal Código EAN

Classe energética

90x60 cm

1

Elétrico Placa a gás Termoventilado

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos

8017709229160

A+



### Design









Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Cor

C01

Posição do logótipo

Acabamentos

Painel anti salpicos

i uillei uilti su

Design Cor da placa

Tipo grelhas

Comandos

Série Profissional

Painel de comandos em aço

inox antidedadas

Classica

Logótipo aplicado

Aço inox

Logótipo no painel abaixo

do forno

Antidedadas

Sim

Série Opera

Aço inox

Grelhas em ferro fundido

Rotativos

Design dos comandos

Cor dos comandos Nº de comandos

Cor da serigrafia Display/ relógio

Idiomas disponíveis no

display

Estética da porta

Tipo de vidro do forno

**Puxador** 

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Comandos Série Classica

Comandos em aço inox

0

Serigrafia em preto

Display TFT

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

PL, PT, RU, SV

Porta com dois perfis

horizontais

Cinza escuro

Série Classica

Aço inox

Gaveta de arrumação

# Programas / Funções

N° funções do forno

10



N° de ventiladores

Volume útil

3

115 I

### Funções de forno Estático Ventilado Termoventilado Turbo Eco Grill curto Grill Grill ventilado Base Base com ventilador Outras funções Descongelar por tempo Descongelar por peso Aquecer pratos Sabbath **Fermentar** Funções de limpeza Sistema de limpeza com painéis VaporClean catalíticos Receitas pessoais 10 Programas automáticos 50 Características técnicas da placa UR Número total de zonas de cocção 6 Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW Posterior esquerdo - Queimador a gás rápido - 3.00 kW Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW Posterior direito - Queimador a gás rápido - 3.00 kW Tipo de queimadores a Queimadores a gás Válvulas de segurança Sim standard corte rápido do gás Ignição eletrónica nos Sim Tampas dos Tampas dos queimadores comandos queimadores a gás em esmalte preto mate Características técnicas do forno principal N° de lâmpadas 2 N° vidros da porta do 3

SMEG SPA 27/11/2025

forno

porta

N° vidros

termorrefletores na

2



Capacidade bruta do

forno (L)

Material da cavidade

EverClean

N° de níveis para

tabuleiros

Tipo de guias para

tabuleiros

Tipo de iluminação Potência das lâmpadas

Opções de programação Programador de início e de do tempo de cocção

Iluminação na abertura da porta

Abertura da porta Porta desmontável

Porta interna totalmente em vidro

Vidro interno removível

129 I

Cavidade em esmalte

Guias laterais em metal

Iluminação de halogéneo

40 W

Sim

Aba para baixo

Sim Sim

Sim

Termostato de segurança

Interrupção das resistências na abertura

da porta

Sistema de arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da temperatura

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência do grill largo

Potência da resistência circular

Tipo de Grill

Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente

Sim

Sim

Tangencial

371x724x418 mm

Controlo eletrónico da temperatura

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

1500 W

Grill elétrico

Sim

## Opções do forno principal

**Temporizador** 

Alarme acústico de fim

de coccão

Sim Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 280 °C

# Acessórios incluídos no forno principal



Grelha em ferro fundido 1

para Wok

Grelha com segurança traseira e lateral

Tabuleiro 20 mm de profundidade

Tabuleiro 40 mm de profundidade

1 1

Grelha para inserir no

tabuleiro Painéis catalíticos

Guias telescópicas de extração parcial

1

3 1

# Ligação elétrica

Potência elétrica

3200 W nominal

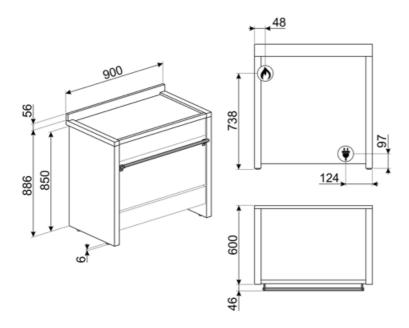
Corrente (Amperes) 14 A Tensão (Volts) 220-240 V

Electric cable Instalado, monofásico Comprimento do cabo de alimentação

Frequência (Hz) Bloco de terminais 120 cm

50/60 Hz 3 polos







### Acessórios Compatíveis

#### AIRFRY9

Ideal para recriar as tradicionais frituras no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma rápida e simples pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo um dourado perfeito e estaladiço.

#### **BN920**

**GRM** 

GTT

SF.

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



. . . .



#### GTP

BBQ9

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



Suporte para café.



#### **KIT1A1-9**

Para fogão Opera A1-9 Em aço inox Dimensões LxA: 90x75 cm



KIT2A1-9

Para fogão Opera A1-9 Em aço inox Dimensões Largura: 90 cm

Guias telescópicas de extração total (1

nível) para fornos e fogões Para fornos

de cozedura tradicional, com cavidade



#### KITH95A1X

Barras para extensão de altura (950 mm), aço inox para fogões Opera



#### **PALPZ**

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



#### **SMOLD**

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



#### **TPKX**

Para fogões Opera com placa a gás





### Symbols glossary



Tecnologia de ventilador triplo: o forno está equipado com um sistema exclusivo de três ventiladores que, combinado com o aumento da potência dos motores, permite excelente desempenho de cocção. Os 3 ventiladores geram uma distribuição homogénea e rápida dentro da cavidade, permitindo que os alimentos sejam cozidos uniformemente em todos os cinco níveis, em menos tempo.



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos LIF



Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno, graças aos três painéis revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores resultantes da cocção.



Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



	Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.	®	Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
ECO	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.
***	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.	<b>₹</b>	Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
	Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.		O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.
	O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.	Ö	lluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.
J.	Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.		Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.
	Fermentação: função que cria o ambiente adequado dentro do forno para a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.	i	Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
<u>.5</u>	ldentifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.





Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.



Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros



Knobs control



Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.



Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.



Display Compact Screen: mostra a função selecionada e permite ver a temperatura e a duração.