

A1-9

| | |
|---------------------------------------|--|
| Dimensão | 90x60 cm |
| Nº de fornos com etiqueta energética | 1 |
| Cavity heat source | Elétrico |
| Tipo de placa | Placa a gás |
| Tipo de forno principal | Termoventilado |
| Sistema de limpeza no forno principal | Sistema de limpeza com painéis catalíticos |
| Código EAN | 8017709229160 |
| Classe energética | A+ |



Design



| | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| Tipo de fogão | Série Profissional | Design dos comandos | Comandos Série Classica |
| Detalhes do painel de comandos | Painel de comandos em aço inox antidedadas | Cor dos comandos | Comandos em aço inox |
| Design | Classica | Nº de comandos | 8 |
| Logo | Logótipo aplicado | Cor da serigrafia | Serigrafia em preto |
| Cor | Aço inox | Display/ relógio | Display TFT |
| Posição do logótipo | Logótipo no painel abaixo do forno | Idiomas disponíveis no display | DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV |
| Acabamentos | Antidedadas | Estética da porta | Porta com dois perfis horizontais |
| Painel anti salpicos | Sim | Tipo de vidro do forno | Cinza escuro |
| Design | Série Opera | Puxador | Série Classica |
| Cor da placa | Aço inox | Cor do puxador | Aço inox |
| Tipo grelhas | Grelhas em ferro fundido | Gaveta de arrumação | Gaveta de arrumação |
| Comandos | Rotativos | | |






Programas / Funções

| | |
|---------------------|----|
| Nº funções do forno | 10 |
|---------------------|----|

Funções de forno

| | | |
|--|---|--|
|  Estático |  Ventilado |  Termoventilado |
|  Turbo |  Eco |  Grill curto |
|  Grill |  Grill ventilado |  Base |
|  Base com ventilador | | |

Outras funções

| | | |
|---|---|--|
|  Descongelo por tempo |  Descongelo por peso |  Aquecer pratos |
|  Fermentar |  Sabbath | |

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis

catalíticos



| | |
|-----------------------|----|
| Receitas pessoais | 10 |
| Programas automáticos | 50 |

Características técnicas da placa



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 gás | Queimadores a gás standard | Válvulas de segurança corte rápido do gás | Sim |
| Ignição eletrónica nos comandos | Sim | Tampas dos queimadores a gás | Tampas dos queimadores em esmalte preto mate |

Características técnicas do forno principal



| | | | |
|--------------------|-------|-------------------------------------|---|
| Nº de lâmpadas | 2 | Nº vidros da porta do forno | 3 |
| Nº de ventiladores | 3 | Nº vidros termorrefletores na porta | 2 |
| Volume útil | 115 l | | |

| | | | |
|--|--------------------------------|--|------------------------------------|
| Capacidade bruta do forno (L) | 129 l | Termostato de segurança | Sim |
| Material da cavidade | Cavidade em esmalte EverClean | Interrupção das resistências na abertura da porta | Sim |
| Nº de níveis para tabuleiros | 5 | Sistema de arrefecimento | Tangencial |
| Tipo de guias para tabuleiros | Guias laterais em metal | Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP) | 371x724x418 mm |
| Tipo de iluminação | Iluminação de halogéneo | Controlo da temperatura | Controlo eletrónico da temperatura |
| Potência das lâmpadas | 40 W | Potência da resistência inferior | 1700 W |
| Opções de programação do tempo de cocção | Programador de início e de fim | Potência da resistência superior | 1200 W |
| Iluminação na abertura da porta | Sim | Potência do grill | 1700 W |
| Abertura da porta | Aba para baixo | Potência do grill largo | 2900 W |
| Porta desmontável | Sim | Potência da resistência circular | 1500 W |
| Porta interna totalmente em vidro | Sim | Tipo de Grill | Grill elétrico |
| Vidro interno removível | Sim | Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente | Sim |

Opções do forno principal

| | | | |
|----------------------------------|-----|--------------------|--------|
| Temporizador | Sim | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarme acústico de fim de cocção | Sim | Temperatura máxima | 280 °C |

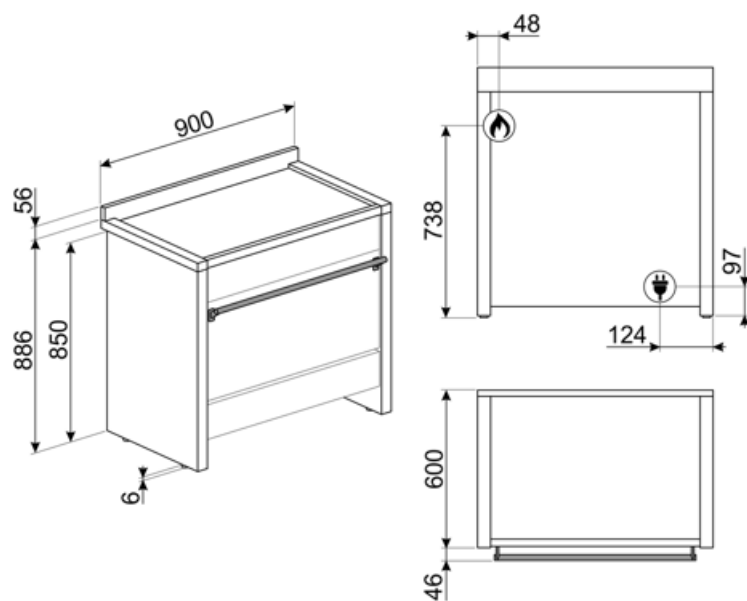
Acessórios incluídos no forno principal



| | | | |
|---|---|--|---|
| Grelha em ferro fundido para Wok | 1 | Grelha para inserir no tabuleiro | 1 |
| Grelha com segurança traseira e lateral | 1 | Painéis catalíticos | 3 |
| Tabuleiro 20 mm de profundidade | 1 | Guias telescópicas de extração parcial | 1 |
| Tabuleiro 40 mm de profundidade | 1 | | |

Ligação elétrica

| | | | |
|---------------------------|-----------------------|------------------------------------|----------|
| Potência elétrica nominal | 3200 W | Comprimento do cabo de alimentação | 120 cm |
| Corrente (Amperes) | 14 A | Frequência (Hz) | 50/60 Hz |
| Tensão (Volts) | 220-240 V | Bloco de terminais | 3 polos |
| Electric cable | Instalado, monofásico | | |



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

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRM

Suporte para café.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.



KIT2A1-9

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



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

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



KIT1A1-9

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



KITH95A1X

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



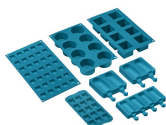
PALPZ

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



SMOLD

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças





































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. |
|  | 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. |  | Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE. |
|  | 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. |  | Knobs control |
|  | Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico 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. |

| | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p> |
|  <p>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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |
|  <p>Iluminação 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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.</p> |  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  <p>Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |



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



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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