

# 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



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

<b>Tipo de queimadores a gás</b>	Queimadores a gás standard	<b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b>	Sim
<b>Ignição eletrónica nos comandos</b>	Sim	<b>Tampas dos queimadores a gás</b>	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Nº de ventiladores</b>	3	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Volume útil</b>	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

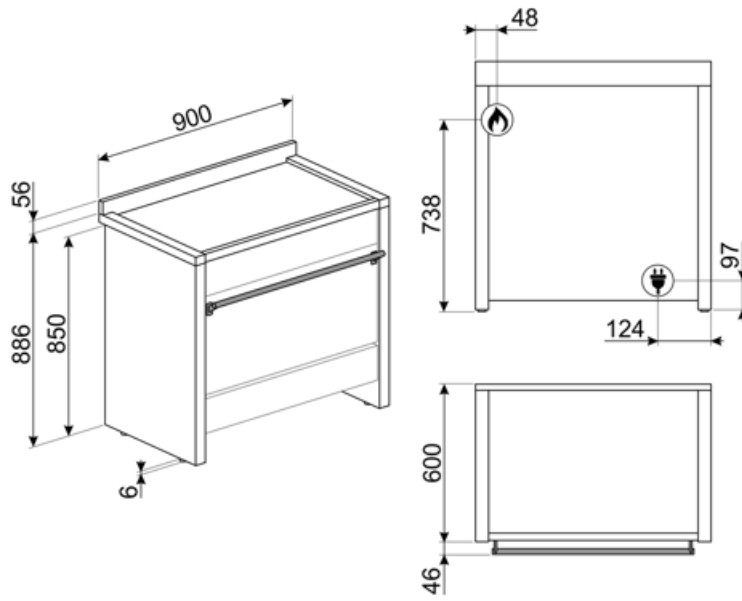
## Acessórios incluídos no forno principal



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	Installed, Single phase		



## Not included accessories

### 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.



### KITH95A1X

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



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### KIT2A1-9

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



### BBQ9



### TPKX

Para fogões Opera com placa a gás



### GTT

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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

### GTP

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



### PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um típico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



### GRM

Suporte para café.



### KIT1A1-9

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



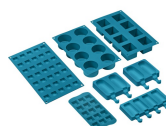
### PALPZ

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



## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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 eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  Descongelação por peso: com esta função, o tempo de descongelação é determinado automaticamente, através da seleção do peso dos alimentos.
-  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.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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.
-  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 UE.
-  Knobs control
-  Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.
-  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.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  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 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.
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.
-  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.
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Sabbath: esta função permite cozinhar os alimentos respeitando as disposições sobre a festa de descanso da religião hebraica.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  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.



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.



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.



---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### Catálise

Limpeza fácil do forno através da utilização de painéis catalíticos na cavidade

Este processo permanente permite a limpeza e o desengorduramento contínuos das três paredes da cavidade, iniciando a sua fase de oxidação da gordura quando o forno atinge os 200 °C.

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Turbina Tripla

O forno tem três ventiladores e dois elementos de aquecimento circulares, permitindo cozinhar com calor rotativo

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Fecho silencioso

A porta está equipada com um sistema de fecho silencioso

### LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

### Luz de halogénio

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

### Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Sabbath mode**

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

### **Drawer storage compartment**

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

### **BBQ (optional accessory)**

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)