

A1A-9

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado

Catalitico

8017709236298

A+



Estética







Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

Logo

Antracita Color

Posición logo

Trasera Sí Serie Opera

Acero inoxidable Color Encimera Tipo de rejillas Hierro fundido

Tipo de regulación

mandos

Especial

panel de color

Clásica

Montado en acero

Banda bajo el horno

Mandos

Mandos

Tirador

Color maneta

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía Plata

Pantalla/Reloj **TFT**

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

PL, PT, RU, SV

Smeg Clásica

Acero inoxidable

Puerta Con 2 bandas horizontales

Tipo de vidrio Nerovista

Smeg Clásica

Inox

Compartimento Cajón

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

10

SMEG SPA 14/12/2025



Funciones de cocción tradicionales						
Estático	② Ventilado		Termoventilado			
®						
Turbo	ECO ECO		Grill ancho			
(circular+posterior+superior+ventilador)						
Ventilador grill(completo)	Inferior		Inferior ventilado			
↔ Asador						
Otras funciones						
Descongelación por tiempo	Descongelaci	ión a peso	Calientaplatos			
Fermentación	Sabbath					
Función limpieza						
Catalitico	V * Vapor Clean					
Recetas personalizadas		10				
Programas automáticos		50				
Características técnicas encimera						
UR						
Número total de zonas de cocción 6 Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW						
Posterior izquierda - Gas - RP - 3.00 kW						
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW						
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 k	W					
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW						
Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW						
Tipo de quemadores de Estánda: gas		Sistema de válvu seguridad	las de Sí			

Características técnicas horno principal

Sí

Encendido del gas

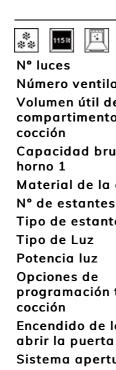
desde los mandos

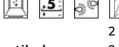
SMEG SPA 14/12/2025

gas

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco







3 Número ventiladores Volumen útil del primer 115 I compartimento de

Capacidad bruta (Lt) 129 I

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Sí

Sí

Apertura solapa

Tipo de Luz Halógenas 40 W Potencia luz Opciones de Inicio y fin

programación tiempo de

Encendido de la luz al

Sistema apertura

puerta Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

Termostato de Sí seguridad

Interrupción de Sí resistencias al abrir la

puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la Electrónica

371x724x418 mm

temperatura

1700 W Resistencia inferior -**Potencia**

Resistencia superior -1200 W

Potencia

Resistencia grill -Potencia

Resistencia grill ancho -2900 W Potencia

Resistencia circular -Potencia

Tipo de grill Eléctrico **Grill** basculante Sí Sistema de cierre Silent Sí

Close

Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 280 °C

1700 W

1500 W

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok

Rejilla del horno con 2

stop

Bandeja profunda 2 40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Paneles catalíticos 3 Guías telescópicas de 1

extracción parcial

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

3200 W

Largo del cable de alimentación

120 cm

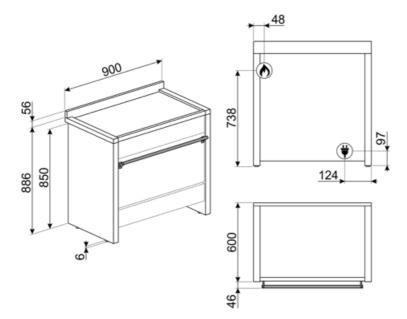
Corriente 14 A

SMEG SPA 14/12/2025



Tensión 220-240 V Frecuencia 50/60 Hz

Bornera 3 poli



SMEG SPA 14/12/2025



Accesorios Compatible

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KIT1A1-9

Trasera, 90x75cm, acero inoxidable, apto para cocinas Opera A1-9



KIT2A1-9

Zócalo, 90 cm, acero inoxidable apto para cocinas Opera A1-9



KITH95A1X

Kit de extensión de altura (95 cm), acero inoxidable, para cocinas Opera A1



KITIA1-9

Cover strip, stainless steel, for hob back side, suitable for A1-9 Opera cooker



KITROT9

Kit asador para cocinas 90x60



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



SFLK1

TPKX

Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

SMEG SPA 14/12/2025



Symbols glossary



Tecnología de triple ventilador: el horno está equipado con un exclusivo sistema de tres ventiladores que, combinado con la mayor potencia de los motores, permite lograr un excelente rendimiento de cocción. Los dos grandes ventiladores laterales distribuyen el aire alrededor de la cavidad alrededor del perímetro, mientras que el pequeño ventilador central aumenta la ventilación creando un vórtice vertical de calor. La temperatura es tan uniforme que permite cocinar de manera uniforme en los cinco niveles, como en las cocinas profesionales.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



A +: los electrodomésticos Smeg permiten ahorros de energía considerables en Clase A, A +, A ++ y A +++, para reducir el consumo mientras se mantiene la máxima eficiencia y garantizar el respeto por el medio ambiente.



Sistema de limpieza catalítica



Instalaciíon en columna



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

SMEG SPA 14/12/2025



	Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.		Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.
8	Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .	ECO	ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .
	Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.	₹	Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).
\leftrightarrow	Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef	®	Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

SMEG SPA 14/12/2025

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta

con vidrio interno extraíble para facilitar la

limpieza y, por lo tanto, una higiene más

profunda.

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta

del horno tiene una superficie completamente lisa

sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la

suciedad y hace que la limpieza sea más

práctica.





2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



Calienta platos



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



With a simple and intuitive interface, the COMPACT screen provides a pleasant user experience, thanks to the interaction with the knobs.



Knobs control

SMEG SPA 14/12/2025