

# A90G001PX

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	Programa de limpeza VaporClean, Pirolítica
Código EAN	8017709358303
Classe energética	A+



## Design



<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox antedeadas	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Design</b>	Classica	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<b>Nº de comandos</b>	8
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Display/ relógio</b>	Display Touch Control
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Cinza escuro
<b>Design</b>	Série Opera	<b>Puxador</b>	Smeg Opera Classic
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Gaveta de arrumação</b>	Zona de arrumação com tampa
<b>Comandos</b>	Rotativos	<b>Pés</b>	Pés cinzentos

## 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

 Descongela por tempo
---

### Funções de limpeza

 Pirólise	 VaporClean
---	--

## 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 auxiliar - 1.00 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>	2	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Volume útil</b>	115 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	129 l	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Bloqueio da porta na pirólise</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	5		
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal		
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo		
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W		

<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	371x724x418 mm
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência da resistência inferior</b>	1700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência da resistência superior</b>	1200 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Vidro interno removível</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2900 W
		<b>Potência da resistência circular</b>	2 x 2000 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Porta SoftClose para fechar leve e silenciosamente</b>	Sim

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	260 °C

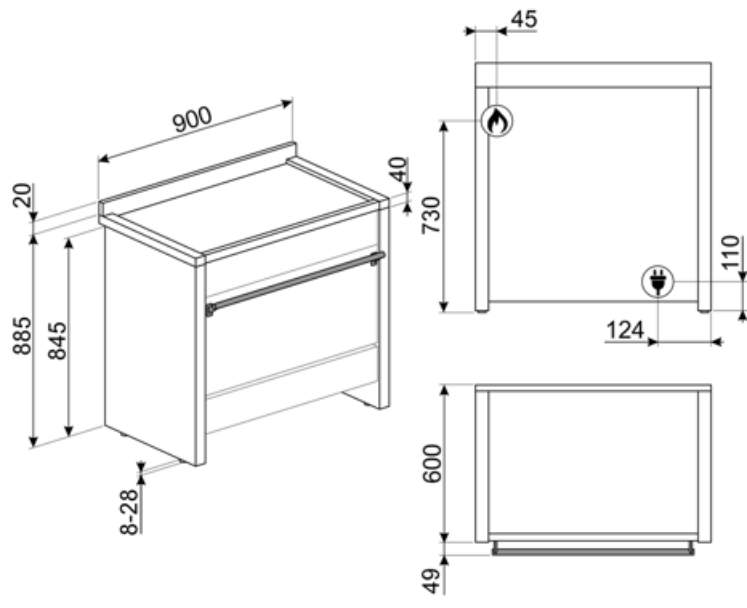
## Acessórios incluídos no forno principal



<b>Grelha em ferro fundido para Wok</b>	1	<b>Grelha para inserir no tabuleiro</b>	1
<b>Grelha com segurança traseira e lateral</b>	2	<b>Guias telescópicas de extração parcial</b>	1
<b>Tabuleiro 20 mm de profundidade</b>	1	<b>Sonda térmica</b>	1
<b>Tabuleiro 40 mm de profundidade</b>	1		

## Ligação elétrica

<b>Potência elétrica nominal</b>	4200 W	<b>Tipos de ligação adicionais</b>	Double and Three Phase
<b>Corrente (Amperes)</b>	19 A	<b>Frequência (Hz)</b>	50/60 Hz
<b>Tensão (Volts)</b>	220-240 V	<b>Bloco de terminais</b>	3 polos
<b>cabo de alimentação de teste</b>	Sim	<b>Ficha elétrica</b>	Não



## 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



### GTP

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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### BBQ9



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



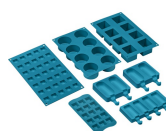
### GTT

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


































### 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

	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.
	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.
	Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.		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: 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 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.
-  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.
-  Pirólítico: os programas de limpeza pirólítica limpam automaticamente o interior do forno e podem ser selecionados conforme o grau de sujidade.
-  Porta SoftClose: Sistema com dobradiças especiais para fechar a porta do forno suavemente e de forma quase silenciosa.
-  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.
-  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 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.
-  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.
-  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.