

SSA92MAX9

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	1
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa elétrica e a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709220907
Classe energética	A











Design



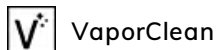
Design	Classica	Comandos	Rotativos
Design	Concerto	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Tipo de fogão	Série Standard	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Cor	Aço inox	Nº de comandos	9
Acabamentos	Aço inox escovado	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox	Estética da porta	Totalmente em vidro
Logo	Logótipo embutido	Tipo de vidro do forno	Vidro silver
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Puxador	Série Classica
Painel anti salpicos	Sim	Cor do puxador	Aço inox
Cor da placa	Aço inox	Gaveta de arrumação	Zona de arrumação com tampa
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Pés	Pés em aço inox

Programas / Funções

Nº funções do forno 8

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Eco	 Grill curto	 Grill
 Grill ventilado	 Base com ventilador	

Funções de limpeza



Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 3.50 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior central - Placa de metal - 1.00 kW - Ø 14.5 cm

Posterior central - Placa de metal - 1.50 kW - Ø 18.0 cm

Posterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 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



Volume útil	115 l	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do forno (L)	129 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	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 eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência inferior	1700 W
Opções de programação do tempo de cocção	Temporizador com fim de cozedura automático	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	2 x 1550 W
Porta interna totalmente em vidro	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Vidro interno removível	Sim		

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
---------------------	-----	---------------------------	-------

Alarme acústico de fim de cocção Sim

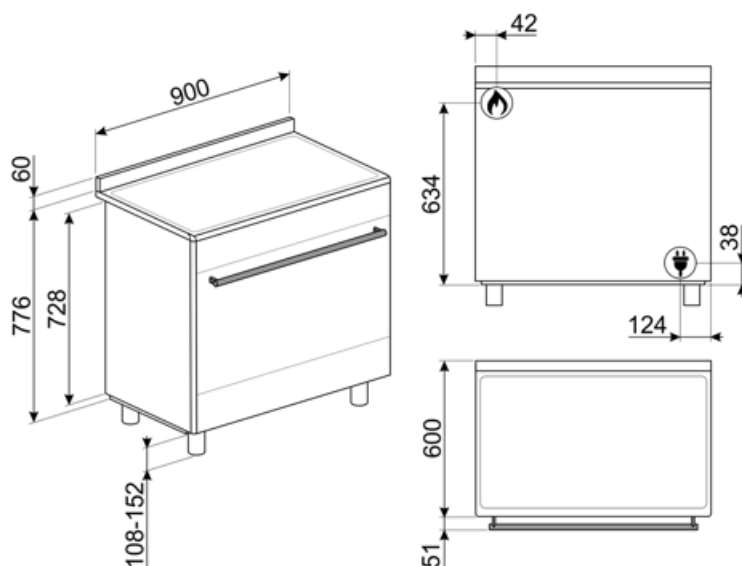
Temperatura máxima 260 °C

Acessórios incluídos no forno principal

Grelha em ferro fundido para Wok	1	Tabuleiro 40 mm de profundidade	1
Grelha redutora em esmalte	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Grelha com segurança traseira e lateral	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	5700 W	Comprimento do cabo de alimentação	115 cm
Corrente (Amperes)	25 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Electric cable	Installed, Single phase	Bloco de terminais	5 polos



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.



GTP

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



KIT600SNL-9

Cover strip for hob back side, depth 60mm, suitable for 90cm single oven Concerto cookers



KITH95

Pés para extensão de altura (91-96 cm) em aço inox



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



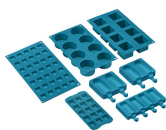
PRTX

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.



SMOLD

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



BBQ9



GTT

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



KIT90X9-1

Painel de parede para fogão Concerto, Aço inox, 90 cm



KITPDQ

Pés para redução de altura (850 mm), aço inox para fogões



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


























SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, 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.
-  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.
-  Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  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.
-  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 superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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.
-  O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.

-
-  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.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  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.
-  Knobs control
-  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.
-  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.

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 homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

Limpeza com vapor

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Ao introduzir água no fundo da cavidade é gerado vapor que amolece os resíduos, facilitando a sua remoção

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Luz de halogénio

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

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)

Knobs control

Easy and intuitive timer setting with a elegant knobs

Storage compartment

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