

A1-9

Taille du piano de cuisson	90x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	1
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Système de nettoyage four principal	Catalyse
Code EAN	8017709229160
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A+



Esthétique



Design	Professional	Manettes de commande	Smeg Classica
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	Couleur des manettes	Inox
Esthétique	Classica	Nombre de manettes	8
Logo	Inox appliqué	Couleur de la sérigraphie	Noir
Couleur	Inox	Type d'afficheur	TFT
Position du logo	Bandeau sous le four	Langues disponibles sur afficheur	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Finition	Anti-trace	Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux
Dosseret	oui	Type de verre	Verre noir Eclipse
Série	Opéra	Poignée	Smeg Classica
Couleur de la table de cuisson	Inox	Couleur de la poignée	Inox brossé
Type de grilles	Fonte	Compartment de rangement	Tiroir
Type de commandes	Manettes		






Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	10
--------------------------------	----

Fonctions de cuisson traditionnelle

 Statique	 Chaleur brassée	 Chaleur tournante
 Chaleur tournante turbo	 Eco	 Gril moyen
 Gril fort	 Gril fort ventilé	 Résistance sole
 Sole ventilée		

Fonctions supplémentaires

 Décongélation selon le temps	 Décongélation selon le poids	 Chauffe-plats
 Levage	 Mode Sabbath	

Fonction de nettoyage

Catalyse	 Vapor Clean
----------	---

Recettes personnalisables	10
Programmes automatiques	50

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR

Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz	Standard	Thermocouple	oui
Allumage intégré aux manettes	oui	Chapeaux de brûleurs gaz	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	2	Nombre de vitres de la porte du four	3
Nombre de turbines	3	Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Volume net de la cavité	115 l	Thermostat de sécurité	oui
Capacité brute (litres)	129 l	Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte	oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	5		
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal		

Type d'éclairage	Halogène	Système de refroidissement	Tangentiel
Puissance de l'éclairage	40 W	Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	371x724x418 mm
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	Contrôle de température	Électronique
Eclairage à l'ouverture de la porte	oui	Puissance résistance sole	1700 W
Type d'ouverture de la porte	Abattante	Puissance résistance voûte	1200 W
Porte démontable	oui	Puissance résistance gril	1700 W
Porte intérieure plein verre	oui	Puissance résistance gril fort	2900 W
Vitre intérieure démontable	oui	Puissance résistance circulaire	1500 W
		Type de gril	Electrique
		Système de fermeture douce de la porte	oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur	oui	Température minimale	50 °C
Signal sonore fin de cuisson	oui	Température maximale	280 °C

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	Grille intégrée au lèchefrite	1
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	Parois catalytiques	3
Lèchefrite profond 20 mm	1	Kit rails télescopiques à sortie partielle	1
Lèchefrite profond 40 mm	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	3200 W	Longueur du câble d'alimentation	120 cm
Intensité	14 A	Fréquence	50/60 Hz
Tension	220-240 V	Borne de raccordement	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	Type de prise	Non



Accessoires Compatibles

AIRFRY9

Grille AIRFRY9. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY9 est adaptée aux fours et centres de cuisson de 90cm.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



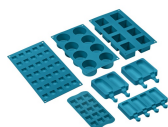
PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable
Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C



BBQ9



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



KIT2A1-9

Plinthe, 90 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A1


























SFLK1












Sécurité enfants



Symbols glossary

-  Triple turbine : Le four est équipé d'un système exclusif à trois turbines : les deux grandes turbines latérales avec deux résistances circulaires distribuent l'air de manière périmétrale dans la cavité, tandis que la petite turbine centrale augmente la ventilation en créant un tourbillon de chaleur vertical. La température est ainsi uniforme et permet de cuire de manière homogène sur plusieurs niveaux (5 disponibles), comme dans les cuisinières professionnelles
-  Système de nettoyage catalyse.
-  Installation en hauteur
-  Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.
-  Décongélation selon le poids : avec cette fonction, le temps pour décongeler l'aliment est automatiquement déterminé une fois que le poids de l'aliment à décongeler a été réglé.
-  Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.
-  A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d'énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l'environnement.
-  Commandes par manettes
-  Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.
-  Afficheur Compact
-  Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.
-  Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments

-  **Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) :** Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.
-  **Résistance sole (cuisson finale) :** La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.
-  **Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) :** Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.
-  **Résistance gril moyen :** cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
-  **Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) :** la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
-  **Vitre démontable :** La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
-  **Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) :** La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
-  **Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) :** la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.
-  **Gril fort :** Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.
-  **Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) :** L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).
-  **Porte intérieur plein verre :** L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
-  **2 lampes halogènes :** La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.

-  Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.
-  La chaleur constante de 40° offre un environnement parfait pour permettre de faire lever tout type de pâte. Sélectionnez simplement la fonction et placez la pâte dans la cavité pendant le temps indiqué.
-  5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
-  Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
-  UR Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
-  Indique le volume utile de la cavité du four.
-  Chauffe-plats
-  Shabbat : Il vient en aide à ceux qui observent la journée de repos dans la religion juive, en gardant le four allumé à une température constante. L'éclairage intérieur, la turbine, la lumière des boutons ainsi que les sons restent éteints.
-  Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
-  Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
-  Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus gras et de les retirer facilement.