

# A1-9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingsysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709229160
Energie-efficiëntieklasse	A+



## Design



<b>Design</b>	Speciaal	<b>Bedieningsknoppen</b>	Smeg Classici
<b>Afwerking bedieningspaneel</b>	Inox finger friendly	<b>Kleur bedieningsknoppen</b>	Inox
<b>Design</b>	Classici	<b>Aantal bedieningsknoppen</b>	8
<b>Logo</b>	Assembled st/steel	<b>Kleur serigrafie</b>	Zwart
<b>Kleur</b>	Inox	<b>Display</b>	Touch display
<b>Positie logo</b>	Strook onder de oven	<b>Display talen</b>	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
<b>Afwerking</b>	Fingerproof	<b>Deur</b>	Met 2 horizontale stroken
<b>Upstand</b>	Ja	<b>Type glas</b>	Eclipse zwart glas
<b>Series</b>	Opera	<b>Handgreep</b>	Smeg Classici
<b>Kleur kookplaat</b>	Inox	<b>Kleur handgreep</b>	Geborsteld inox
<b>Type pottendragers</b>	Gietijzeren pottendragers	<b>Opberg ruimte</b>	Opbergvak met lade
<b>Bediening</b>	Bedieningsknoppen		

## Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	10
---------------------	----



Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type licht	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Opening deur	Neerwaarts	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	1500 W
Uitneembaar glas binnendeur	Ja	Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

## Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

## Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Gietijzeren wokring	1	Inzetrooster	1
Ovenrooster met stop	1	Katalyse-emaille wanden	3
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

## Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W	Lengte voedingskabel	120 cm
Stroom	14 A	Frequentie	50/60 Hz
Spanning	220-240 V	Connection box	3 polig
Electric cable	Installed, Single phase	Stekker	Nee



## Compatible Accessories

### 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.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRM

Moka houder voor gaskookplaten



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



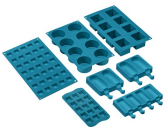
### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### KIT2A1-9

Plinth, 90 cm, only frontal, stainless steel suitable for A1-9 Opera cooker






























### SFLK1

Child lock



## Symbols glossary

-  De oven is voorzien van een exclusief systeem met 3 ventilatoren, die, gecombineerd met een verhoogd vermogen van de motoren, uitstekende resultaten kan bereiken. De twee grote ventilatoren verdelen de lucht rond de buitenste perimeter van de ovenruimte terwijl de kleinere centrale ventilator de luchtverdeling verhoogt door een verticale vortex van lucht te creëren. Op die manier is de temperatuur in de ovenruimte uniform verdeeld waardoor gerechten op verschillende niveaus op dezelfde manier kunnen bereid worden, zoals in professionele keukens.
-  A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
-  Installation in column: Installation in column.
-  Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
-  Triple glazed doors: Number of glazed doors.
-  Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
-  Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.
-  Catalytic cleaning: the system ensures perfect hygiene inside the oven thanks to the three self-cleaning panels coated with a special enamel that promotes the progressive elimination of traces of grease and odors caused by cooking.
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS). After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
-  Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.

- |  |  |
|--|--|
|  <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>   |  <p>Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.</p>   |
|  <p>Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.</p>  |  <p>Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.</p> |
|  <p>De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.</p>   |  <p>Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.</p>   |
|  <p>Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.</p>   |  <p>Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.</p>  |
|  <p>Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.</p> |  <p>All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.</p>  |
|  <p>The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.</p>  |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p>  |
|  <p>Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.</p>  |  <p>Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.</p>   |
|  <p>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</p>   |  <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p>   |
|  <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p>  |  <p>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.</p>   |



Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



COMPACTscreen display + bedieningsknoppen



Knobs control