

A1-9

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



Design



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

Programma's / Functies

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

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo	 ECO	 Kleine grill
 Grote grill	 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte
 Geventileerde onderwarmte		

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Bordenwarmfunctie
 Rijzen	 Sabbath	

Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging	 Vapor Clean reiniging
--------------------	--

Personaliseerbare recepten	10
Automatische programma's	50

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksachter - Gas - RP - 3.00 kW

Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal ventilatoren	3	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Netto volume 1e oven	115 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto volume, oven 1	129 l	Automatische uitschakeling	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	verhittingselementen bij openen deur	
Aantal kookniveaus	5		

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

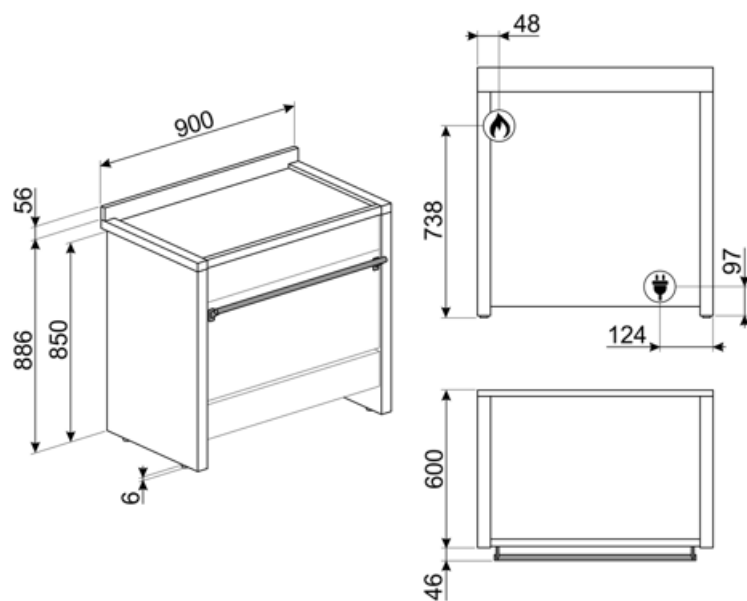
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



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		



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

BBQ9



BN940

GRM

Moka houder voor gaskookplaten



GTT

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



KIT2A1-9

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



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



TPKX

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for A1-9 Opera cooker



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.



KIT1A1-9

Splashback, stainless steel, 90cm suitable for Opera A1-9 cookers



KITH95A1X

Height extension kit (950 mm), stainless steel, suitable for Opera A1 cookers



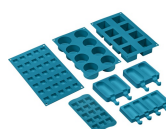
PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



SMOLD

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



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.		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.		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		Knobs control
	Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.		Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
	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.		COMPACTscreen display + bedieningsknoppen
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		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
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.		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.

 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.	 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.
 Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobbles and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.	 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.
 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.	 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.
 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.	 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.
 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.	 All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.
 The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.	 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.
 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.	 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.
 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: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.
 The oven cavity has 5 different cooking levels.	 Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.



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.

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

LCD display

Easy and intuitive user-experience and cook with a simple touch

Drawer storage compartment

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

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Electronic control

Electronic control for timely temperature management and heat uniformity

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Soft close

The door is equipped with a specific system for silent closing

Triple Turbine

The oven has three fans and two circular heating elements, allowing cooking with rotating heat

Sabbath mode

Possibility of cooking food in compliance with the provisions of the Jewish religious holiday of rest, thanks to Sabbath mode