A1-9

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



Design

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

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

Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging

Vapor Clean reiniging

Personaliseerbare recepten	10
Automatische programma's	50

Overige functies

Ontdooien op tijd

Ontdooien op gewicht

Bordenwarmfunctie

Rijzen

Sabbath

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 verhittingselementen bij openen deur**	Ja
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		
Aantal kookniveaus	5		

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

Opties primaire oven

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

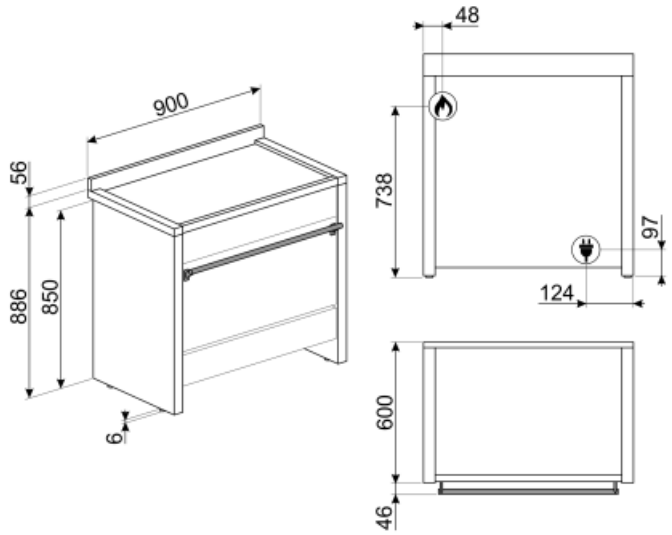
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



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

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	3200 W
Stroom	14 A
Spanning	220-240 V
Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Lengte voedingskabel	120 cm
Frequentie	50/60 Hz
Connection box	3 polig


48
900
56
738
97
886
850
124
600
6
46

Not included 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.



KITH95A1X

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



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KIT2A1-9

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



BBQ9



TPKX

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



GTT

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



SFLK1

Child lock



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.



PPR9

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



GRM

Moka houder voor gaskookplaten



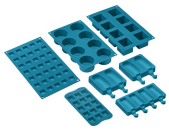
KIT1A1-9

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



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.

Symbols glossary (TT)

A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.

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.

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.

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.

Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.

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.

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.

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.

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.

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.