

# A1-9

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| Komfurstørrelse           | 90x60 cm            |
| Antal rummed energimærke  | 1                   |
| Hulrumsvarmekilde         | Elektrisk           |
| Komfur type               | Gas                 |
| Hovedovn, type            | Termoventileret ovn |
| Rengøringsystem hovedovn  | Katalytisk          |
| EAN-kode                  | 8017709229160       |
| Energieffektivitetsklasse | A+                  |



## Æstetik



|                                      |                             |                          |  |
|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>Design</b>                        | Professionel                | <b>Betjeningsknapper</b> | Smeg Classic                               |
| <b>Kommandopanel finish</b>          | Fingervenligt rustfrit stål | <b>Betjening farve</b>   | Rustfrit stål                              |
| <b>Æstetik</b>                       | Classic                     | <b>Ant. knapper</b>      | 8  |
| <b>Logo</b>                          | Samlet st / stål            | <b>Farve silketryk</b>   | Sort                                       |
| <b>Farve</b>                         | Rustfrit stål               | <b>Display</b>           | TFT  |
| <b>Logoposition</b>                  | Panel under ovnen           | <b>Displaysprog</b>      | DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV |
| <b>Finish</b>                        | Fingerproof                 | <b>Låge</b>              | Med 2 vandrette paneler                    |
| <b>Liste</b>                         | Ja                          | <b>Glastype</b>          | Eclipse                                    |
| <b>Serie</b>                         | Opera                       | <b>Håndtag</b>           | Smeg Classic                               |
| <b>Farve på kogeplade</b>            | Rustfrit stål               | <b>Håndtag farve</b>     | Børstet rustfrit stål                      |
| <b>Pandeholder type</b>              | Støbejern                   | <b>Opbevaringsrum</b>    | Skuffe                                     |
| <b>Type af betjeningsindstilling</b> | Betjeningsknapper           |                          |  |






## Programmer/Funktioner

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Ant. madlavningsfunktioner | 10 |
|----------------------------|----|

### Traditionelle madlavningsfunktioner

-  Statisk
-  Med ventilator
-  Varmluft
-  Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)
-  Eco
-  Lille grill
-  Stor grill
-  Ventilator grill (stor)
-  Base
-  Ventilator-assisteret bund

### Andre funktioner

-  Optøning efter tid
-  Optøning efter vægt
-  Tallerkenrække/varmer
-  Godkendelse
-  Sabbath

### Rengøringsfunktioner

- Katalytisk
-  Damprens

Opskrifter, der kan tilpasses 10  
 Automatiske programmer 50

## Komfur tekniske egenskaber

-  **Zoner i alt 6**
- Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
- Bagest til venstre - Gas - RP - 3.00 kW
- Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW
- Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
- Forrest til højre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW
- Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW
- Blus Standard
- Automatisk elektronisk tænding Ja
- Gas sikkerhedsventiler Ja
- Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

## Primær ovn tekniske egenskaber

-  **Antal lamper** 2
-  **Samlet antal lågeglass** 3

|                           |                   |   |                |
|---------------------------|-------------------|---|----------------|
| Ventilatorantal           | 3                 | Antal termoreflekterende lågeglas           | 2              |
| Nettovolumen, 1. rum      | 115 l             | Sikkerhedstermostat                         | Ja             |
| Bruttovolumen, 1. hulrum  | 129 l             | Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes   | Ja             |
| Ovnrum materiale          | Ever Clean-emaIje | Kølesystem                                  | Tangentiel     |
| Antal hylder              | 5                 | Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD) | 371x724x418 mm |
| Hylde type                | Metalhylder       | Temperaturstyring                           | Elektronisk    |
| Type af lamper            | Halogen           | Bund-varmelegeme effekt                     | 1700 W         |
| Lys effekt                | 40 W              | Øvre varmelegeme - effekt                   | 1200 W         |
| Tidsindstilling           | Start og stop     | Grillelement                                | 1700 W         |
| Lys når ovnlågen åbnes    | Ja                | Stor grill – effekt                         | 2900 W         |
| Lågeåbning                | Flap ned          | Varmluftselement - effekt                   | 1500 W         |
| Aftagelig låge            | Ja                | Grill-type                                  | Elektrisk      |
| Inderlåge i fuldt glas    | Ja                | Soft close-system                           | Ja             |
| Aftagelige indvendig låge | Ja                |   |                |

## Valg hovedovn

|                                   |    |                     |        |
|-----------------------------------|----|---------------------|--------|
| Timer                             | Ja | Min. temperatur     | 50 °C  |
| Lydalarm for slut på tilberedning | Ja | Maksimal temperatur | 280 °C |

## Medfølgende tilbehør hovedovn



|                           |   |                                |   |
|---------------------------|---|--------------------------------|---|
| Wokholder i støbejern     | 1 | Gitterindsats                  | 1 |
| Rist med bag- og sidestop | 1 | Katalysepaneler                | 3 |
| 20 mm dyb plade           | 1 | Teleskopskinne, delvist udtræk | 1 |
| 40mm dyb plade            | 1 |                                |   |

## Elektrisk tilslutning

|                                  |                 |                               |          |
|----------------------------------|-----------------|-------------------------------|----------|
| Elektrisk klassificering         | 3200 W          | Strømforsyning ledningslængde | 120 cm   |
| Nuværende                        | 14 A            | Frekvens                      | 50/60 Hz |
| Spænding                         | 220-240 V       | Morsettiera                   | 3 ben    |
| Type elektrisk kabel installeret | Ja, enkeltfaset | Stik                          | Nej      |



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Air fryer stativ AIRFRY . Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRM

Gaskogeplader mokkasupport



### GTT

\*\*Udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 433 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



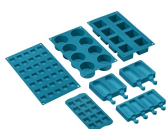
### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm



### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

\*\*Delvist udtrækelige teleskop-skiner (1 niveau)\*\* Udtrækning: 300 mm  
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



### KIT2A1-9

Sokkel, 90 cm, rustfrit stål passer til A1-9 Opera fritstående komfur

































### SFLK1

Børnesikring



## Symbols glossary

-  Triple-ventilator teknologi: Ovnens er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorernes øgede effekt muliggør fremragende madlavningsydelse. De to store sideventilatorer fordeler luften omkring den ydre omkreds af ovnrummet, mens den mindre centrale ventilator øger ventilationen ved at skabe en vertikal varmekvirvel. Følgelig er temperaturen i ovnrummet ensartet, så mad kan tilberedes jævnt på alle fem niveauer, som i et professionelt køkken.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Fingertryksikkert rustfrit stål: Fingertryksikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Katalytisk rengøring: Systemet sikrer perfekt hygiejne inde i ovnen takket være de tre selvrensende paneler belagt med en særlig emalje, der fremmer progressiv fjernelse af spor af fedt og lugt forårsaget af madlavning.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret bund: Blandingen af ventilator og lavere varmelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet.
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
-  Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.
-  SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.



Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.



Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



...



Knapbetjening