

A1-9

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



Æstetik



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

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

Rengøringsfunktioner

Katalytisk



Damprens

Opskrifter, der kan tilpasses

10

Automatiske programmer

50

Andre funktioner



Optøning efter tid



Optøning efter vægt



Tallerkenrække/varmer



Godkendelse



Sabbath

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 lågeglas	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-emaile	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

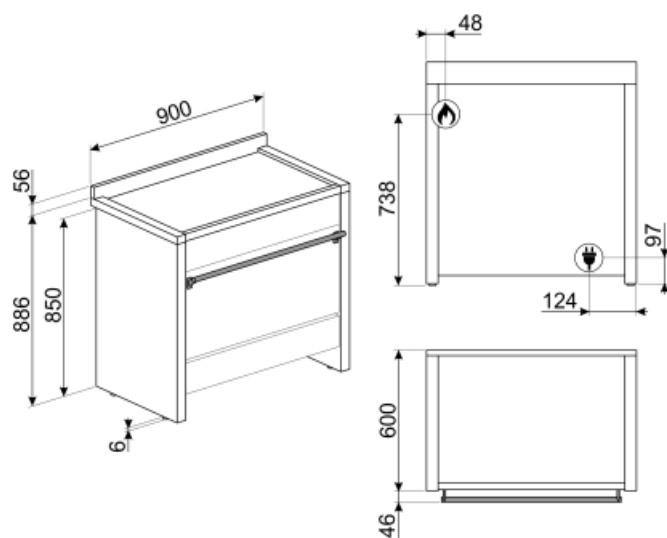
Medfølgende tilbehør hovedovn



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	120 cm
Nuværende	14 A	ledningslængde	
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	Morsettiera	3 ben



Not included 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.



KITH95A1X

Højdeudvidelsessæt (950 mm), rustfrit stål, passer til Opera A1 fritstående komfurer



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



KIT2A1-9

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



BBQ9



TPKX

Teppanyaki inox



GTT

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



SFLK1

Børnesikring

GTP

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



PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



GRM

Gaskogeplader mokkasupport



KIT1A1-9

Splashback, 90x75 cm, rustfrit stål, passer til Opera A1-9 fritstående komfurer



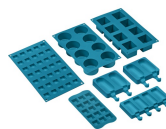
PALPZ

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



Symbols glossary (TT)

	A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.		Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
	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.		Triple glaslåger: Antal glaslåger.
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, 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		Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement 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. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	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.		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.

 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.	 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
 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 bruning til retter.	 Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
 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.	 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 hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
 Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.	 Glas på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
 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.
 Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum	 SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
 Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.	 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.	