

# A1-9

Størrelse komfyr	90x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	1
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Rengjøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709229160
Energi effektivitetsklasse	A+



## Estetisk linje













<b>Design</b>	Profesjonell	<b>bryterne</b>	Smeg Classic
<b>Overflate kommandopanel</b>	Avtrykksikkert rustfritt stål	<b>kontroller farge</b>	Rustfritt stål
<b>Estetikk</b>	Classic	<b>Antall kontroller</b>	8
<b>Logo</b>	Montert rustfritt stål	<b>Farge på silketrykk</b>	Sort
<b>Farge</b>	Rustfritt stål	<b>Type display</b>	TFT
<b>Posisjon logo</b>	Panel under ovnen	<b>Visningspråk</b>	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
<b>Finish</b>	Fingersikker	<b>Ovnsdør</b>	Med 2 horisontale paneler
<b>Kakefat</b>	Ja	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Eclipse
<b>Serie</b>	Opera	<b>Håndtak</b>	Smeg Classic
<b>Hettefarge</b>	Rustfritt stål	<b>Håndtak farge</b>	Børstet rustfritt stål
<b>Kasserollestativtype</b>	Støpejern	<b>Oppbevaringsavdeling</b>	Trommel
<b>Type kontroll innstilling</b>	Vridere		






## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	10
----------------------	----

### Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

-  Statisk
-  Ventilert
-  Varmluft
-  Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)
-  Eco
-  Liten grill
-  Stor grill
-  Vifte grill (stor)
-  Undervarme
-  Vifte assistert base

### Andre funksjoner

-  Tine etter tid
-  Tine etter tid
-  Tallerkenhylle/varmer
-  Heving
-  Sabbath

### Rengjøringsfunksjoner

- Katalytisk
-  Damprens

Oppskrifter tilpasses 10  
 Automatiske programmer 50

## Tekniske data – kokeplate

-  **Antall tilberedningssoner 6**
- Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW
- Venstre bak - Gass - RP - 3.00 kW
- Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW
- Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW
- Høyre foran - Gass - SRD - 1.80 kW
- Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW
- Brennere Standard
- Automatisk elektronisk aktivering Ja
- Gass sikkerhetsarmatur Ja
- Brennerlokk Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper	2	Antall glass i ovnsdøren	3
Vifte nummer	3	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Nettovolum, stekeovn 1	115 l	Sikkerhetstermostat	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	129 l	Varmeelement stenges av når døren åpnes	Ja
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Kjølesystem	Tangential
Antall hyller	5	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	371x724x418 mm
Type hylleplan	Metalstativer	Temperaturkontroll	Elektronisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1700 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1200 W
Tidsinnstilling	Start og stopp	Grillelement	1700 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Stor grill – effekt	2900 W
Dør åpning type	klaff ned	Varmluftselement - effekt	1500 W
Avtakbar dør	Ja	Grill type	Elektrisk
Innerdør i helglass	Ja	Mykt lukkende hengsler	Ja
Avtakbar innerdør	Ja		

## Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	280 °C

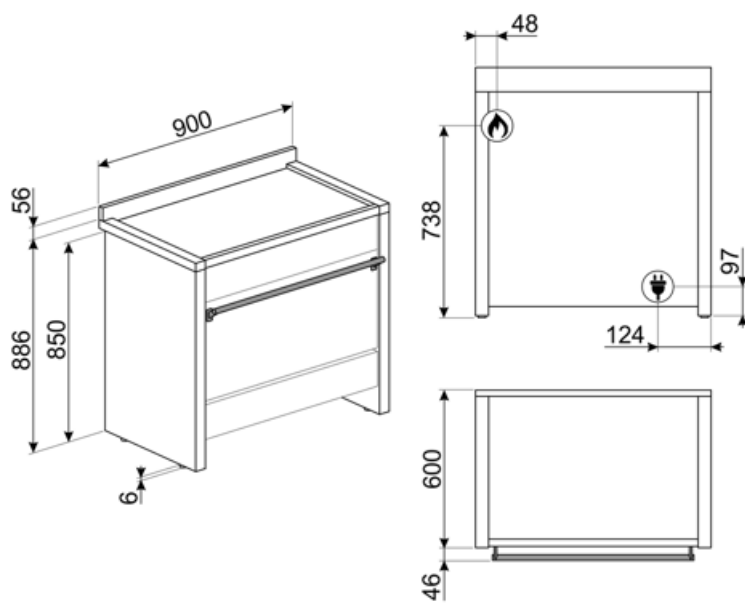
## Standardtilbehør – hovedovn



Wokholder i støpejern	1	Ovnsrist	1
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Katalytiske paneler	3
20 mm ovnsbrett	1	Delvis uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1		

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	3200 W	Lengde på strømledning (cm)	120 cm
Strøm	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spenning	220-240 V	Morsettiera	3-polet
Type strømkabel installert	Ja, enkel fase	Støpseltype	Nei



## Compatible Accessories

### AIRFRY9

Lufffryrstativ AIRFRY . Ideell for å gjenskepe tradisjonell fryrsteiking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



### GRM

Gassplatetopper støtterist til Espressokanne



### GTT

\*\*Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



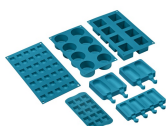
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTP

\*\*Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)\*\* Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



### KIT2A1-9

Sokkellist, 90 cm, rustfritt stål, egnet for A1-9 Opera-komfyr

































### SFLK1

Barnesikring



## Symbols glossary

-  **Trippel vifteteknologi:** Ovn er utstyrt med et eksklusivt trippelviftesystem, som kombinerer den økte motoreffekten for å muliggjøre ypperlige stekeresultater. De to store sideviftene fordeler luft rundt den ytre parameteren til kammeret, mens den mindre sentralviften øker ventilasjonen ved å skape en vertikal varmevirvel. Temperaturen inne i kammeret vil slik holde seg jevn, og maten vil stekes likt på alle fem nivåer, som på et profesjonelt kjøkken.
-  **Gryterister i støpejern, høy ytelse:** For maksimal stabilitet og styrke.
-  **Stablet installasjon:** Stablet installasjon
-  **Tidsstyrt tining:** Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  **Trippel glassdør:** Antall glassdører.
-  **Fingersikkert rustfritt stål:** Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  **A+:** Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.
-  **Katalytisk rens:** Systemet sikrer perfekt hygiene i ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.
-  **Luftkjølesystem:** For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  **Vektstyrt tining:** Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.
-  **Ever Clean Enamel:** Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  **Vifteassistert med underelement:** Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.

-  **Vifteassistent:** Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  **Bunn:** Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret.
-  **Halv grill:** For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  **Turbo:** Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlagning, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  **Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.**
-  **Automatisk åpning:** Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  **Luft ved 40 °C** gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden.
-  **Ovnkammeret har 5 forskjellige stekenivåer.**
-  **Statisk:** Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  **Circulaire:** Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn brukning av retten.
-  **Viftegrill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  **Helglassinnerdører:** Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Platestativvarming:** Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.
-  **SABBAT:** Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.
-  **Soft close:** Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.



Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.



Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.



Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.



Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



...



Bryterknottkontroll