

A1-9

Bredd
Antal ugnar med energideklaration
Kavitetens värmekälla
Typ av häll
Huvudugn, typ
Rengöringssystem huvudugn
EAN-kod
Energiklass

90x60 cm
1
Elektrisk
Gashäll
Termoventilerad ugn
Katalytisk
8017709229160
A+



Estetisk linje



Estetik	Classic
Serie	Opera
Färg	Rostfritt stål
Finish	Anti fingerprint
Design	Professional
Lucka	Med 2 horisontella paneler
Bakkantslist	Ja
Typ av pannställ	Gjutjärn
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål
Ytbehandling	Rostfritt stål anti fingerprint
kontrollpanel	
Kontrollvred	Smeg Classic

Färg på vred
Typ av display
Displayspråk

Antal vred
Färg screentryck
Ugnshandtag
Färg på handtag
Typ av ugnsglas
Ugnsutrymme
Logga
Position logga

Rostfritt stål
TFT
DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL,
PL, PT, RU, SV
8
Svart
Smeg Classic
Borstat rostfritt stål
Eclipse
Låda
Assembled st/steel
Panel under ugnen

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 10

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Liten grill
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme
 Fläktassisterad undervärme		

Rengöringsfunktioner

Katalytisk	 Vapor Clean	
Personliga recept	10	
Automatiska program	50	
Övriga funktioner		
 Tidsstyrd upptining	 Viktstyrd upptining	 Tallriksvärmare
 Jäsning	 Helginställning	

Tekniska egenskaper - håll

 UR			
Totalt antal kokzoner	6		
Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel)	- 4.20 kW		
Vänster bak - Gas- RP	- 3.00 kW		
Mitten fram - Gas -AUX	- 1.00 kW		
Mitten bak - Gas- SRD	- 1.80 kW		
Höger fram - Gas- SRD	- 1.80 kW		
Höger bak - Gas- RP	- 3.00 kW		
Brännare	Standard	Säkerhetsventiler	Ja
Aktivering av gas via vred	Ja	Brännarlock	Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn

								
Antal ljuskällor	2	Antal glas i ugnsluckan	3					
Antal fläktar	3	Antal värmereflekterande glas i lucka	2					
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Säkerhetstermostat	Ja					
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Värmeelement stängs av vid öppning av ugnsluckan	Ja					
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt					
Antal hyllplan	5							
Typ av hyllplan	Metallstegar							
Typ av ljuskälla	Halogenlampor							

Effekt lampa	40 W	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Inställning av temperatur	Elektroniskt
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt undervärme	1700 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt övervärme	1200 W
Avtagbar lucka	Ja	Grillelement	1700 W
Innerlucka i helglas	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
Avtagbar innerlucka	Ja	Effekt varmluftselement	1500 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	280 °C

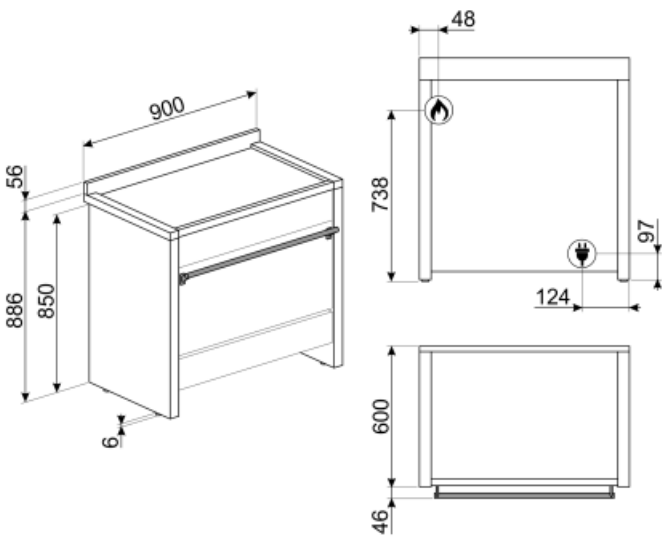
Standardtillbehör - huvudugn och häll



Wokhållare i gjutjärn	1	Ugnsgaller	1
Galler med bakre stopp	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt 20 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	3200 W	Längd på kabel	120 cm
Ström	14 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



Tillbehör ingår ej

AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



KITH95A1X

Höjningskit (950mm), rostfritt stål för Opera A1-spisar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



KIT2A1-9

Sockel, 90 cm, rostfritt stål, passar Opera-spis A1-9



BBQ9



TPKX

Teppanyakigrillplatta i rostfritt stål



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar

GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



GRM

Espressoållare för mokabryggare



KIT1A1-9

Stänkskydd, 90 x 75 cm, rostfritt stål, passar Opera A1-9-spisar



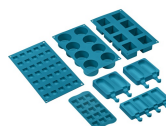
PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



Symbols glossary (TT)

	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.
	A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.		Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.
	Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden		3 Skikt glas i luckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
	Bas med fläkthfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.		Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.



Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.



Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.



Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.



Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.



Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.



Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.



En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.



SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.



Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.



Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.



Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.



Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



Ultrasonabba brännare: Kraftfulla ultrasonabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.



Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.