

A1PYID-9

Komfurstørrelse	90x60 cm
Antal rummed energimærke	1
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Induktion
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Rengøringsystem hovedovn	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709243692
Energieffektivitetsklasse	A+



Æstetik



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

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	11
----------------------------	----

Traditionelle madlavningsfunktioner

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

Andre funktioner

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

Rengøringsfunktioner

- Pyrolytisk
- Pyrolytisk øko

Opskrifter, der kan tilpasses 10
 Automatiske programmer 50

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 5

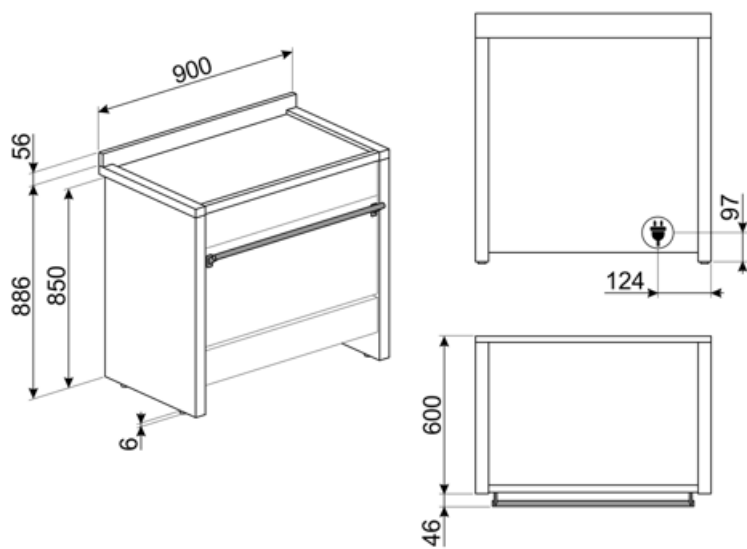
- Forrest til venstre - Induktion - enkelt - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
- Bagest til venstre - Induktion - enkelt - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
- Central - Induktion - enkelt - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
- Bagest til højre - Induktion - enkelt - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
- Forrest til højre - Induktion - enkelt - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatisk slukning ved overophedning	Ja	Visning af valgt zone	Ja
Visning af mindste pandediameter	Ja	Restvarmeindikator	Ja

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 4



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

GRILLPLATE

Universalgryde til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af kød, ost og grøntsager. Dimensioner: 410 x 240 mm.



GTT

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



KITH95A1X

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



PALPZ

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



SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



BBQ9



BN940

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



KITIA1-9

Dækstrimmel, rustfrit stål, til kogeplade bagside, passer til A1-9 Opera fritstående komfur

PPR9

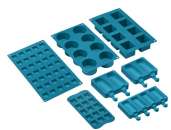
Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



SFLK1

Børnesikring





SMOLD













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






























TPKPLATE

Universalplade til induktion, gas, keramik og elektriske kogeplader. Non-stick overflade ideel til tilberedning af fisk, æg og grøntsager. Dimensioner: 410 X 240 mm.

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.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.
-  Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorassisteret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.
-  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 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 bakkene, 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 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.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **Beskyttelse mod overophedning:** Sikkerhedssystemet, der automatisk slukker for kogepladen i tilfælde af overophedning af kontrolenheden.
-  **Inderlåde i ren glas:** Inderlåde i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION:** ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  **Varmluft med nedre legeme:** Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.
-  **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 bruning 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.
-  **Induktion:** Arbejdet med disse kogeplader er baseret på princippet om elektromagnetisk induktion. Varmen genereres direkte i bunden af gryden under dens kontakt med kogepladen.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Automatisk åbning:** nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låses lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  **Pyrolyse:** Den Eco pyrolitiske rengøringsfunktion kan vælges, når ovnen er lettere snavset. Denne funktion har en maksimal varighed på 1,5 timer.

-
- | | |
|--|--|
|  <p>Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.</p> |  <p>Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum</p> |
|  <p>Angivelse af restvarme: Efter at den keramiske kogeplade er slukket, viser indikatoren for restvarme, hvilken af varmezonerne der stadig er varm. Når temperaturen falder til under 60 °C slukkes indikatoren.</p> |  <p>SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</p> |
|  <p>Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>Knapbetjening</p> | |

Benefit (TT)

Induktionskomfur

Induktion giver hurtig tilberedning og præcis temperaturkontrol

Ved at bruge passende køkkenudstyr er induktion nem at bruge og vedligeholde, sikker og responsiv.

Pyrolyse

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk funktion

LCD display

Nem og intuitiv brugeroplevelse og lav mad med et enkelt tryk

Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglasser er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Elektronisk styring

Elektronisk styring til rettidig temperaturstyring og varmeensartethed

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskinner

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Soft Close

Lågen er udstyret med et specifikt system til lydløs lukning

Triple turbiner

Ovnen har tre ventilatorer og to cirkulære varmeelementer, der tillader madlavning med roterende varme

Sabbath-tilstand

Mulighed for at lave mad i overensstemmelse med bestemmelserne i den jødiske religiøse hviledag takket være sabbath-tilstand