A1-9

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer fő sütő	Katalitikus panelek
EAN kód	8017709229160
Energiahatékonysági osztály	A+



Design

Design	Professzionális
Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél
Design család	Classica
Logó	Assembled st/steel
Szín	Rozsdamentes acél
Logo position	Facia below the oven
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes
Hátfal-magasítás	Igen
Serie	Opera
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok
Vezérlőgombok	Smeg Classica
Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Vezérlőelemek száma	8
Serigraphy colour	Fekete
Kijelző	TFT
Kijelző nyelvei	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Ajtó	2 vízszintes panellel
Üveg típusa	Eclipse
Fogantyú	Smeg Classica
Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Tárolórekesz	Fiók

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Kis grill
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Alsó sütés
- Légkeverés + alsó sütés

Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kiolvasztás súly alapján
- Tányértartó/melegítő
- Kelesztés
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Katalitikus panelek
- Gőztisztítás

Testreszabható receptek	10
Automatikus programok	50

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 6

Bal első - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW
Bal hátsó - Gáz – Gyors - 3.00 kW
Elöl középen - Gáz – AUX - 1.00 kW
Hátsó középen - Gáz – Félgyors - 1.80 kW
Jobb első - Gáz – Félgyors - 1.80 kW
Jobb hátsó - Gáz – Gyors - 3.00 kW

Gázégők típusa	Standard	**Gázbiztonsági szelepek**	Igen
Automatikus elektronikus gyújtás	Igen	**Égőfejek**	Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők

Világítás száma	2	**Ajtóüvegek száma összesen**	3
Ventilátor száma	3	**Hővisszaverő ajtóüvegek száma**	2
Sütőtér nettó térfogata	115 l	**Biztonsági termosztát**	Igen
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l	**Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor**	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc		
Sütőszintek száma	5		

Sütőszintek típusa	Fémállványok
Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Kivehető belső ajtóüveg	Igen

Hűtőrendszer	Tangenciális
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W
Grillező elem	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2900 W
Körfűtőszál teljesítmény	1500 W
Grill típusa	Elektromos
Soft Close rendszer	Igen

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen
Sütés vége hangjelzés	Igen

Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	280 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



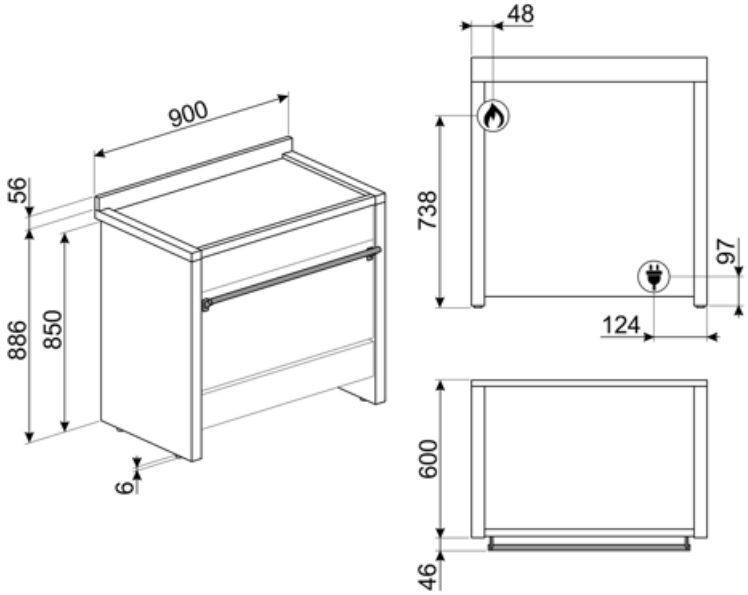
Öntöttvas wok tartó	1
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1
20 mm mély tepsi	1
40 mm mély tepsi	1

Grillrács	1
Katalitikus panelek	3
Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	3200 W
Áramerősség	14 A
Feszültség	220-240 V
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú

Tápkábel hossza	120 cm
Frekvencia	50/60 Hz
Sorkapocs	3 poles
Csatlakozódugó	Nem


48
900
56
738
97
886
850
124
600
6
46

Compatible Accessories



AIRFRY9

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRM

Kávéfőzőgép támogatás



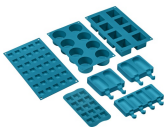
GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT2A1-9

Lábazat, 90 cm, csak elülső, rozsdamentes acél A1-9 Opera tűzhelyhez



SFLK1

Gyerekzár

Symbols glossary



Tripla ventilátor technológia: a sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, mely a megnövelt teljesítménnyel kombinálva kiváló sütési eredményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor a sütőtér külső peremén oszlatja el a levegőt, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőörvény létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.



A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Oszlopba történő beépítés



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.



Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.



Katalitikus tisztítás: a rendszer tökéletes higiéniát biztosít a sütőtérben a három öntisztító panelnek köszönhetően. A speciális zománcbevonat elősegíti a sütés során keletkező zsiradéknyomok és kellemetlen szagok fokozatos, automatikus lebontását.



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sültek és sütemények készítéséhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



Félgrill: Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségek esetén.



Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.



Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.

Automatikus ajtónyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva a véletlen kinyitást.

A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.

Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.

Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Vezérlőgombok

Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.

SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.

Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.

Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.