

# A1-9

Tűzhely mérete  
 Rekeszek száma energiafogyasztási címkével  
 Sütőtér hőforrás  
 Főzőlap típusa  
 Fő sütőtér típusa  
 Tisztító rendszer fő sütő  
 EAN kód  
 Energiahatékonysági osztály

90x60 cm  
 1  
 ELEKTROMOSSÁG  
 Gáz  
 Hőlégkeveréses  
 Katalitikus panelek  
 8017709229160  
 A+



## Design



**Design**  
 Vezérlőpanel felülete  
 Design család  
 Logó  
 Szín  
 Logo position  
 Felületkezelés  
 Hátfal-magasítás  
 Serie  
 Főzőlap színe  
 Edénytartó állványok típusa  
 Vezérlés típusa

Professzionális  
 Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél  
 Classica  
 Assembled st/steel  
 Rozsdamentes acél  
 Facia below the oven  
 Ujjlenyomatmentes  
 Igen  
 Opera  
 Rozsdamentes acél  
 Öntöttvas  
 Vezérlőgombok

**Vezérlőgombok**  
 Vezérlőelemek színe  
 Vezérlőelemek száma  
 Serigraphy colour  
 Kijelző  
 Kijelző nyelvei

**Ajtó**  
 Üveg típusa  
 Fogantyú  
 Fogantyú színe  
 Tárolórekesz

Smeg Classica  
 Rozsdamentes acél  
 8  
 Fekete  
 TFT  
 DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV  
 2 vízszintes pannellel  
 Eclipse  
 Smeg Classica  
 Szálcsiszolt rozsdamentes acél  
 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

<b>Gázégők típusa</b>	Standard	<b>Gázbiztonsági szelepek</b>	Igen
<b>Automatikus elektronikus gyújtás</b>	Igen	<b>Égőfejek</b>	Matt fekete zománcozott

## Fő sütő műszaki jellemzők



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

Sütőszintek típusa	Fémállványok	Hűtőrendszer	Tangenciális
Világítás típusa	Halogén	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Világítás teljesítménye	40 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Grillező elem	1700 W
Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill teljesítmény	2900 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Körfűtőszál teljesítmény	1500 W
Kivehető belső ajtóüveg	Igen	Grill típusa	Elektromos
		Soft Close rendszer	Igen

## Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	280 °C

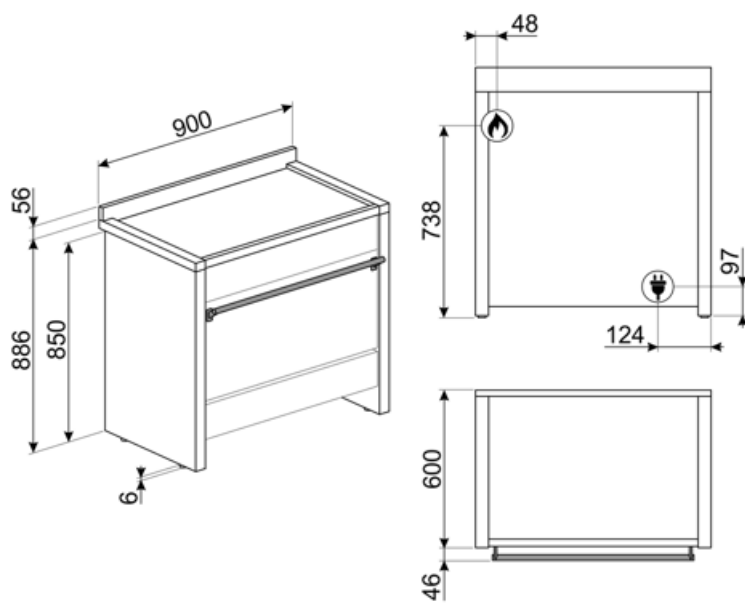
## Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Öntöttvas wok tartó	1	Grillrács	1
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Katalitikus panelek	3
20 mm mély tepsi	1	Részlegesen kihúzható teleszkópos sütőszín	1
40 mm mély tepsi	1		

## Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	3200 W	Tápkábel hossza	120 cm
Áramerősség	14 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	3 poles
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú	Csatlakozódugó	Nem



## 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.



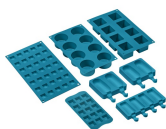
### PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval.  
Méretük 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










Gyerekszár



## 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 hőáramlás létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.
-  Katalitikus tisztítás: a rendszer tökéletes higiéniát biztosít a sütőtérben a három öntisztító panelnek köszönhetően. A speciális zománcbevonat elősegíti a sütés során keletkező zsíradéknyomok és kellemetlen szagok fokozatos, automatikus lebontását.
-  Oszlopba történő beépítés
-  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 szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, 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.
-  Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Vezérlőgombok
-  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.

-  **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, sülték és sütemények készítéséhez.
-  **Statikus:** Hagományos 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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  **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.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszázból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **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.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **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.
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe**

- 
- |  |   |
|--|---|
|  <p>SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.</p>  |  <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</p>   |
|  <p>Soft Close: minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.</p>   |  <p>Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.</p>                                       |
|  <p>Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.</p>  |  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p>  |
|  <p>Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.</p>   |   |