

A1-9

Tűzhely mérete
 Rekeszek száma energiatartó 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

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	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

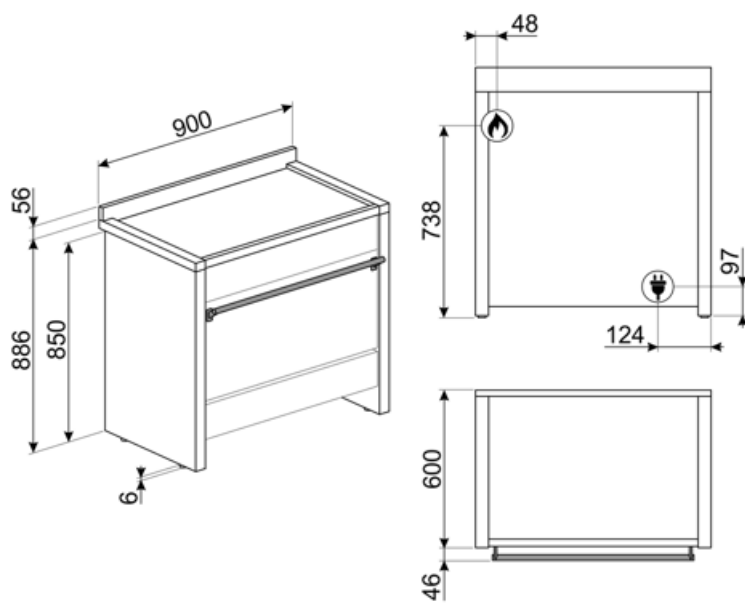
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



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.



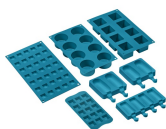
PALPZ

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
-  Légűtő 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.
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  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.
-  Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.
-  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 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.

-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból 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 pírítást eredményez minden fogásnak.
-  Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb hússok 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.**
-  **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 ajtózárodás 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.