A1-9

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Katalitik
EAN kodu	8017709229160
Enerji verimliliği sınıfı	A+



Estetik

Tasarım	Professional	**Kontrol düğmeleri**	Smeg Classic
Kumanda paneli kaplaması	Parmak dostu paslanmaz çelik	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
Estetik	Classica	**Kumanda sayısı**	8
Logo	Assembled st/steel	**Serigraphy colour**	Black
Renk	Paslanmaz çelik	**Ekran**	TFT
Logo position	Facia below the oven	**Ekran dilleri**	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Son işlemler	Parmak izi tutmaz	**Kapı**	2 yatay şerit ile
Yükseltici ayak	Evet	**Cam tipi**	eclypse
Seri	Opera	**Kulp**	Smeg Classic
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	**Depolama bölmesi**	Çekmece
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	10

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Turbo
- Eco
- Küçük ızgara
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Temel
- Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

- Zamana göre buz çözme
- Ağırlığa göre buz çözme
- Tabak rafı/ısıtıcı
- Mayalama
- Şabat

Temizleme fonksiyonları

- Katalitik
- Buhar temizliği

Özelleştirilebilir tarifler	10
Otomatik programlar	50

Ocak teknik özellikleri

UR

Toplam pişirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Arka sol - Gaz - Hızlı - 3.00 kW
Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Arka sağ - Gaz - Hızlı - 3.00 kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Gaz emniyet valfleri**	Evet
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	2
Fan sayısı	3
Boşluğun net hacmi	115 l
Brüt hacim, 1. boşluk	129 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	5
Raf tipi	Metal raflar
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	2
Güvenlik Termostatı	Evet
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet

Işık tipi	Halojen	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık gücü	40 W	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	371x724x418 mm
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Sıcaklık kontrolü**	Elektronik
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1200 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Izgara elemanı**	1700 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Büyük ızgara - Güç**	2900 W
Çıkarılabilir iç kapı	Evet	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	1500 W
		Izgara tipi	Elektrik
		Yavaş Kapanma sistemi	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	280 °C

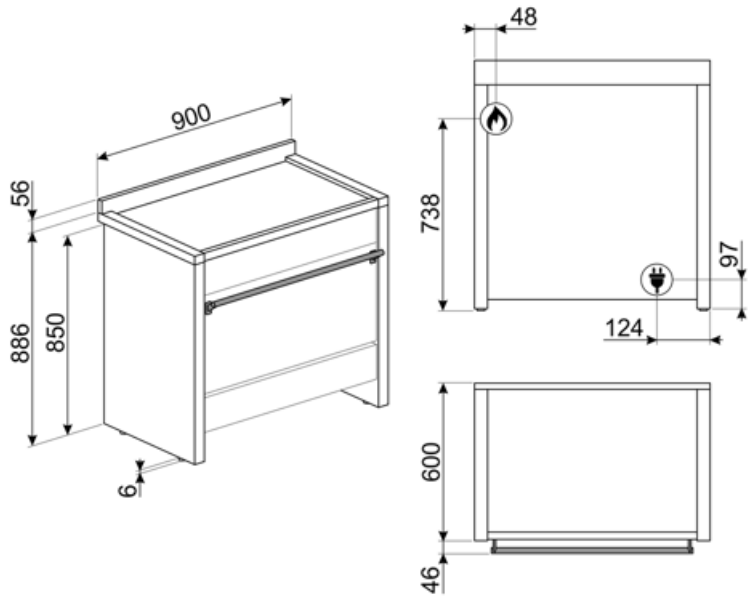
Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Döküm Wok desteği	1	**Izgara teli**	1
Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Katalitik panelleri**	3
20 mm derinliğinde tepsi	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1
40 mm derinliğinde tepsi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	3200 W	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	120 cm
Akım	14 A	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	**Terminal bloğu**	3 poles
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	**Fiş**	Hayır


48
900
56
738
97
886
850
124
600
6
46

Compatible Accessories



AIRFRY9

Yağsız fritöz rafı AIRFRY . Fırında geleneksel kızartma yapmak için idealdir, ancak daha az kalori ve daha az yağ ile. Patates kızartması, kızarmış sebze ve balık gibi yemekleri hızlı ve basit bir şekilde pişirmenizi sağlayarak mükemmel kızarma ve gevreklik sağlar.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



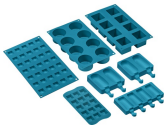
GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



KIT2A1-9

A1-9 Opera kuzineye uygun kaide, 90 cm, paslanmaz çelik



SFLK1

Çocuk kilidi

Symbols glossary



Üçlü Fan Teknolojisi: Fırın, motorların artan gücü ile birlikte mükemmel pişirme performansı sağlayan özel bir üç fan sistemi ile donatılmıştır. İki büyük yan fan, havayı boşluğun dış çevresine dağıtırken, daha küçük olan merkezi fan, dikey bir ısı girdabı oluşturarak havalandırmayı artırır. Buna göre, boşluk içindeki sıcaklık tekdüze olup, profesyonel mutfaklarda olduğu gibi yiyeceklerin beş seviyede de eşit şekilde pişirilmesine izin verir.



A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.



Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



Katalitik temizleme: Sistem, pişirme sırasında oluşan yağ izlerinin ve kokunun kademeli olarak ortadan kaldırılmasını sağlayan özel bir emaye ile kaplanmış kendi kendini temizleyen üç panel sayesinde fırının içinde mükemmel hijyen sağlar.



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.

ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.

Yarım ızgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.

Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitlenir.

40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin

Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.

Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.

Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Düğme kontrolü

Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.

Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.

Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor

Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.

Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.

Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.

...