

# A1-9

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

90x60 cm

1

Електричний

Газ

Термовентильований

Каталітична 8017709229160

A+



#### Естетика









Тип варильного центру Професійний

Обробка панелі Обробка проти відбитків

управління пальців Естетика Classica

**Логотип** Накладний з нержавіючої

сталі

Колір Нержавіюча сталь

**Розміщення логотипу** Смуга під духовою шафою **Оздоблення** Захист від відбитків пальців

 Захисний бортик
 Так

 Серія
 Opera

**Цвет варочной панели** Нержавіюча сталь **Тип решіток** Чавунно-сірий **Тип управління** Перемикачі **Тип перемикачів** Smeg Classica **Колір перемикачів** Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів

**Колір серіографії** Чорний **Управління** ТFT

**Мови на дисплеї** DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL,

PL, PT, RU, SV

Дверцята духової шафи 3 2-ма горизонтальними

смугами

Тип скла духової шафи

Ручка Колір ручки Відсік для зберігання Затемнене Smeg Classica Матова нерж. сталь Висувний ящик

## Програми/ Функції

Кількість функцій

10



## Функції традиційного приготування (за результатами тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Turbo ECO Гриль Великий гриль Великий вентильований гриль Нижній нагрів Вентильована основа Інші функції Розморожування за часом Розморожування за вагою Підігрівання Підняття тіста Шабат Функції очищення Каталітичне очищення Парове очищення Персональні рецепти 10 Автоматичні програми 50 Технічні характеристики варильної панелі

UR

#### Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Задня ліва - Газ - RP - 3.00 кВт

Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня права - Газ - RP - 3.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний Газ-контроль Так

Автоматичне Так Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

електрозапалювання

## Технічні особливості - основна духовка



 Кількість ламп
 2
 Кількість стекол
 3

 Кількість конвекторів
 3
 дверцят

 Корисний об'єм - 1-а
 115 л
 Кількість
 2

духовка тепловідбивних стекол

Повний об'єм, 1-ша 129 л

духовка Термостат безпеки Так



Матеріал внутрішньої

камери

Кількість рівнів

приготування

Тип направляючих

Тип ламп підсвічування

Потужність підсвітки

Програматор тривалості Старт і стоп

приготування

Освітлення при

відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Знімні дверцята Суцільне внутрішнє

скло дверцят

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Емаль Ever Clean

Металеві спрямовувачі

5

Галогенна

Традиційне

40 BT

Так

Так

Так

відключення

нагрівальних елементів

дверцят

Система охолодження

Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

Тип контролю

температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього

нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

Тип грилю

Система закривання

Soft Close

Так

при відкриванні

Автоматичне

Тангенціальна

371x724x418 мм

Електронний

1700 BT

1200 BT

1700 BT

2900 BT

1500 BT

Електричний

Так

Опції - основна духовка

Таймер

Акустичний сигнал

закінчення приготування Так

Так

Мінімальна температура

Максимальна температура

50 °C

280°C

1

3

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Чавунна решітка WOK Решетка с задним и

боковым упором Деко (20 мм)

Деко глибоке (40 мм)

1

1

Решітка для дека Каталітичні панелі

Телескопічні спрямовувачі неповного

висування

Електричне підключення

Номінальна потужність

Сила струму (А) Напруга

Тип электрического кабеля

3200 BT 14 A

220-240 B

Так, однофазний

Довжина електричного

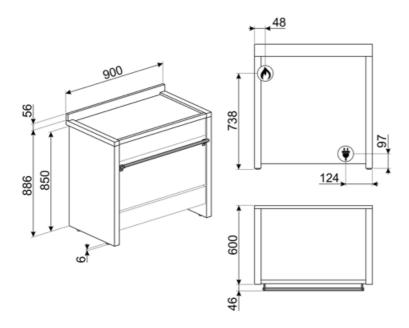
кабелю (см)

Частота струму Клемна коробка 120 cm

50/60 Гц

3 полюси







### **Compatible Accessories**

#### AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри. жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.

BBQ9



**BN920** 

**BN940** 





Подставка для кофе, для газовых варочных панелей



**GTP** 

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



**GTT** 

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



#### **KIT1A1-9**

Стеновая панель, 90х75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Opera A1-9



#### **KIT2A1-9**

Цоколь, 90 см, нержавеющая сталь подходит для плиты A1-9 Opera



#### KITH95A1X

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходит для плит Opera A1



#### **PALPZ**

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



#### SFLK1

Захисне блокування



#### **SMOLD**

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



#### **TPKX**

Гриль Teppanyaki, нержавеющая сталь





### Symbols glossary



Технология 3-х конвекторов: духовка оснащена эксклюзивной системой с тремя конвекторами, которые в сочетании с увеличенной мощностью двигателей обеспечивают отличные кулинарные характеристики. Два больших боковых конвектора распределяют воздух по внешнему периметру внутренней камеры, в то время как меньший центральный конвектор увеличивает вентиляцию, создавая вертикальный вихрь тепла. Соответственно, достигается равномерное распределение температуры во всех внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.





Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.





Кольцевой + верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



Воздух при 40°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей COMPACT screen



Поворотные перключатели