

A1-9

Dimensiune aragaz	90x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	1
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Sistem de curățare a cuptorului principal	Catalizator
Cod EAN	8017709229160
Clasa de eficiență energetică	A+



Estetică



Estetică	Classica	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Opera	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Profesional	Nr. de controale	8
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Rezistent la degete	Afișaj	TFT
Finalizare panou de comandă	Oțel Inoxidabil prietenos cu degetele	Afișaj limbi	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Siglă	Assembled st/steel	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Logo position	Facia below the oven	Tip sticlă	Eclipsă
În picioare	Da	Mâner	Smeg Classic
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Compartiment de stocare	Sertar
Tip de setare de control	Butoane rotative de control		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
-------------------------	----

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Bază



Partea inferioară asistată de

ventilator

Alte funcții



Dezghețare în funcție de timp



Dezghețare în funcție de greutate



Suport placă/dispozitiv de încălzire



Dovadă



Sabat

Funcții de curățare

Catalizator



Curățare cu vaporii

Rețete personalizabile

10

Programe automate

50

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 6

Față stânga - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW

Spate stânga - Gaz – Rapid - 3.00 kW

Față Centru - Gaz – AUX - 1.00 kW

Spate centru - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Față dreapta - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Spate dreapta - Gaz – rapid - 3.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

Supape de siguranță
pentru gaz

Da

Aprindere electronică
automată

Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

2

Nr. total de uși de sticlă 3

Număr ventilator	3	Nr. de uși de sticlă termoreflectorizante	2
Volumul net al cavității	115 l	Termostat de siguranță	Da
Volum brut, prima cavitate	129 l	Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Material cavitate	Email mereu curat	Sistemul de răcire	Tangențial
Nr. de rafturi	5	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	371x724x418 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electronic
Tip lumină	Halogen	Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1200 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element gril	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2900 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire circulară – Putere	1500 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Sistem Închidere Lină	Da
Ușă interioară detașabilă	Da		

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

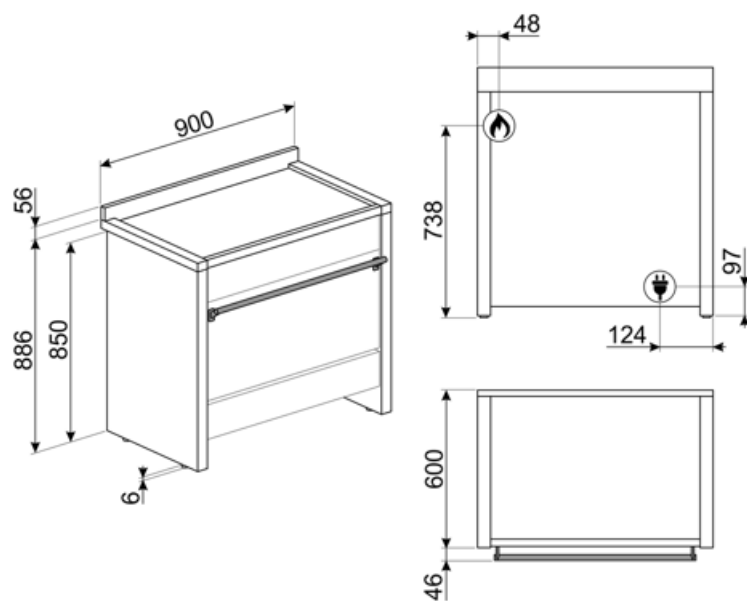
Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită



Suport din fontă Wok	1	Plasă grătar	1
Raft cu oprire spate și laterală	1	Panouri catalitice	3
Tavă adâncă de 20 mm	1	Șine de ghidare telescopice, extracție parțială	1
Tavă adâncă de 40 mm	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	3200 W	Lungimea cablului de alimentare	120 cm
Curent	14 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	3 poles
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Raft pentru friteuză cu aer AIRFRY . Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



BN920



GRM

Suport moka plite cu gaz



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT2A1-9

Plintă, 90 cm, oțel inoxidabil potrivită pentru aragazuri Opera A1-9



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii



TPKX

T Teppanyaki inox



BBQ9



BN940



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT1A1-9

Protecție, 90x75 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazuri Opera A1-9



KITH95A1X

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil, potrivit pentru aragazurile Opera A1



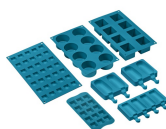
PPR9

Piatră refractară de pizza fără mânere. Piatră în formă de pătrat: L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.



SMOLD

Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



Symbols glossary

 Tehnologie ventilator triplu: Cuptorul este echipat cu un sistem exclusiv cu trei ventilatoare, care, combinat cu puterea crescută a motoarelor, permite o performanță excelentă de gătit. Cele două ventilatoare laterale mari distribuie aerul în jurul perimetrului exterior al cavității, în timp ce ventilatorul central mai mic crește ventilația prin crearea unui vortex vertical de căldură. În consecință, temperatura din interiorul cavității este uniformă, permițând gătirea uniformă a alimentelor pe toate cele cinci niveluri, la fel ca în bucătăriile profesionale.	 Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.
 A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.	 Curățare catalitică: sistemul asigură o igienă perfectă în interiorul cuptorului datorită celor trei panouri cu auto-curățare acoperite cu un email special care promovează eliminarea progresivă a urmelor de grăsime și mirosuri cauzate de gătit.
 Instalare în coloană: Instalarea în coloană	 Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
 Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.	 Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.
 Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.	 Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
 Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.	 Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja găsite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine găsite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.

- | | |
|--|--|
|  <p>Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătirea cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.</p> |  <p>Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătirea statică este mai lentă și mai delicată, ideală pentru a obține mâncăruri bine găsite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătirea tuturor tipurilor de fripturi, carni grase, pâinii, prăjiturilor umplute.</p> |
|  <p>Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătirea și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.</p> |  <p>Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.</p> |
|  <p>ECO: gătirea cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătirea pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.</p> |  <p>Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătirii, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.</p> |
|  <p>Jumătate de grătar: Pentru gătirea și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau carneți. Pentru jumătate de grătar, căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.</p> |  <p>Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.</p> |
|  <p>Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.</p> |  <p>Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.</p> |
|  <p>Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.</p> |  <p>Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.</p> |
|  <p>Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.</p> |  <p>Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.</p> |
|  <p>Aerul la 40 °C: oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat.</p> |  <p>SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.</p> |

	Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.		Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.
	Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.		Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.
	Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.		Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.
	Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.		...
	Controlul butoanelor		

Benefit (TT)

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echipat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Cataliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită folosirii panourilor catalitice în cameră

Acest proces permanent permite o continuă curățare și degresare a celor trei pereți ai camerei, faza de oxidare a grăsimilor pornind atunci când cuptorul ajunge la 200°C.

Afișaj LCD

Experiență de utilizare ușoară și intuitivă și gătit printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare cu sertar

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior cu sertar, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Geam interior detașabil

Geamurile interne ale ușii sunt ușor de demontat pentru o curățare completă

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Control electronic

Control electronic pentru o gestionare precisă a temperaturii și pentru o căldură uniformă

Ghidaje telescopice

Scoatere ușoară și introducere sigură a tăvilor în cuptor, datorită ghidajelor telescopice

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Închidere lină

Ușa este echipată cu un sistem specific pentru închidere silențioasă

Turbină triplă

Cuptorul are trei ventilatoare și două rezistențe de încălzire circulare care permit gătitul cu căldură rotativă

Mod Sabat

Posibilitate de a găti alimentele respectând sărbătorile religioase evreiești, datorită modului Sabat