

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



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

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

Temizleme fonksiyonları

Katalitik



Buhar temizliği

Özelleştirilebilir tarifler

10

Otomatik programlar

50

Diğer fonksiyonlar



Zamana göre buz çözme



Ağırlığa göre buz çözme



Tabak rafı/ısıtıcı



Mayalama



Şabat

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

Işık tipi

Halojen

Kapı camlarının toplam sayısı 3

Isı yansıtıcı kapı camları sayısı 2

Güvenlik Termostatu Evet

Kapı açıldığında ısıtma beklemede Evet

Soğutma sistemi Teğetsel

Işık gücü	40 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	371x724x418 mm
Piştirme 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
Piştirme sonu sesli alarmı	Evet	Maksimum sıcaklık	280 °C

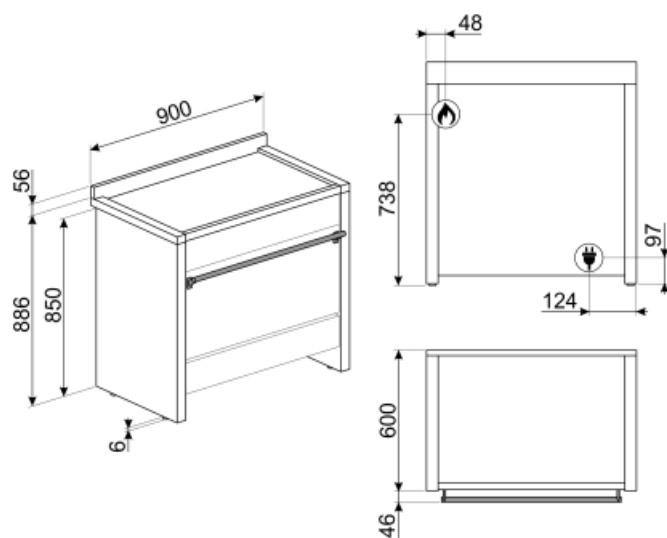
Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



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		



Not included 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.



KITH95A1X

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), paslanmaz çelik, Opera A1 kuzinelere uygun



PRTX

Saplı refrakter pizza taşı. D = 35cm Mikrodalga fırınlar için uygun değildir. Izgaraya konulacak gazlı fırınlar için uygundur.



KIT2A1-9

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



BBQ9



TPKX

Teppanyaki paslanmaz çelik



GTT

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



SFLK1

Çocuk kilidi

GTP

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



PPR9

Kulpsuz ateşe dayanıklı pizza taşı. Kare şekilli taş: L64xH2,3xP37,5 cm Izgara üzerine konulacak gazlı fırınlar için de uygundur.



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



KIT1A1-9

Opera A1-9 kuzinelere uygun paslanmaz çelik 90x75 cm arka panel



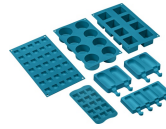
PALPZ

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



Symbols glossary (TT)

	A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.		Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir		Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
	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.		Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.
	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.		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 uygundur.
	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.		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.
	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.
	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.		Yarım izgara: Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pizola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım izgara ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.
	Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizolaları, 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 izgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek 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.



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



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



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



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



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



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



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



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



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



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.



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



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.