

# A1-9

<b>Розміри приладу</b>	90x60 cm
<b>Кількість духових шаф</b>	1
<b>Источник нагрєва духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Каталітична
<b>Код EAN</b>	8017709229160
<b>Клас енергоефективності</b>	A+



## Естетика



<b>Естетика</b>	Classica	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Серія</b>	Opera	<b>Управління</b>	TFT
<b>Колір</b>	Нержавіюча сталь	<b>Мови на дисплеї</b>	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
<b>Оздоблення</b>	Захист від відбитків пальців	<b>Кількість перемикачів</b>	8
<b>Тип варильного центру</b>	Професійний	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Дверцята духової шафи</b>	3 2-ма горизонтальними смугами	<b>Ручка</b>	Smeg Classica
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Колір ручки</b>	Матова нерж. сталь
<b>Тип решіток</b>	Чавунно-сірий	<b>Тип скла духової шафи</b>	Затемнене
<b>Цвет варочной панели</b>	Нержавіюча сталь	<b>Відсік для зберігання</b>	Висувний ящик
<b>Обробка панелі управління</b>	Обробка проти відбитків пальців	<b>Логотип</b>	Накладний з нержавіючої сталі
<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Classica	<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій</b>	10
--------------------------	----

### Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Гриль
Великий гриль	Великий вентильований гриль	Нижній нагрів
Вентильована основа		

### Функції очищення

Каталітичне очищення	Парове очищення
----------------------	-----------------

**Персональні рецепти** 10

**Автоматичні програми** 50

### Інші функції

Розморожування за часом	Розморожування за вагою	Підігрівання
Підняття тіста	Шабат	

## 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**

**електрозапалювання**

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Кількість стекол</b>	3
<b>Кількість конвекторів</b>	3	<b>дверцят</b>	
<b>Корисний об'єм - 1-а</b>	115 л	<b>Кількість</b>	2
<b>духовка</b>		<b>тепловідбивних стекол</b>	
<b>Повний об'єм, 1-ша</b>	129 л	<b>дверцят</b>	
<b>духовка</b>		<b>Термостат безпеки</b>	Так
<b>Матеріал внутрішньої</b>	Емаль Ever Clean		
<b>камери</b>			

<b>Кількість рівнів приготування</b>	5	<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкриванні дверцят</b>	Так
<b>Тип направляючих</b>	Металеві спрямовувачі	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	371x724x418 мм
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Програматор тривалості приготування</b>	Старт і стоп	<b>Потужність нижнього нагрівального елемента</b>	1700 Вт
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	1200 Вт
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт
<b>Знімні дверцята</b>	Так	<b>Потужність великого грилю</b>	2900 Вт
<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так	<b>Потужність кільцевого нагрівального елемента</b>	1500 Вт
<b>Внутрішнє скло дверцят знімне</b>	Так	<b>Тип грилю</b>	Електричний
		<b>Система закривання Soft Close</b>	Так

## Опції - основна духовка

<b>Таймер</b>	Так	<b>Мінімальна температура</b>	50 °C
<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	280 °C

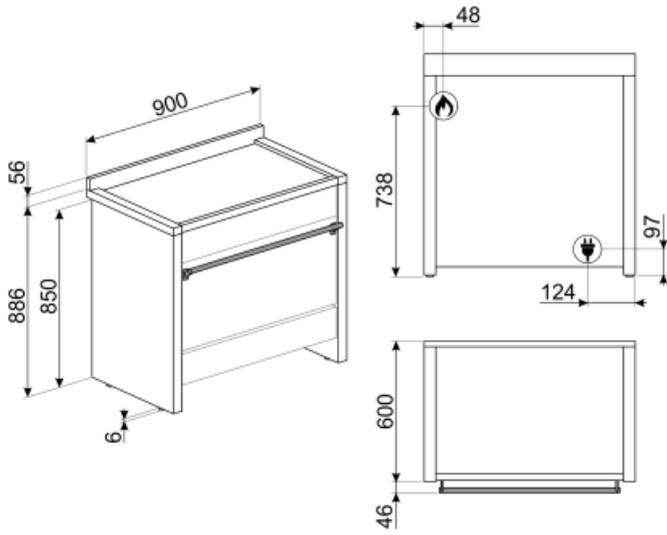
## Акcesуари в комплекті - основна духовка



<b>Чавунна решітка WOK</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Каталітичні панелі</b>	3
<b>Деко (20 мм)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі неповного висування</b>	1
<b>Деко глибоке (40 мм)</b>	1		

## Електричне підключення

<b>Номинальна потужність</b>	3200 Вт	<b>Довжина електричного кабелю (см)</b>	120 см
<b>Сила струму (А)</b>	14 А	<b>Частота струму</b>	50/60 Гц
<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Клемна коробка</b>	3 полюси
<b>Тип електрического кабеля</b>	Так, однофазний		



## Not included 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.



### KITH95A1X

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



### PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



### KIT2A1-9

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



### BBQ9



### TRKX

Гриль Террапуаки, нержавеющая сталь



### GTT

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



### SFLK1

Захисне блокування

### GTP

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



### PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



### GRM

Подставка для кофе, для газовых варочных панелей



### KIT1A1-9

Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для плит Opera A1-9



### PALPZ

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



### SMOLD

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



## Symbols glossary (TT)

-  A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  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.
-  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 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.
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
-  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.
-  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.



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.



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.



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



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



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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



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.



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.



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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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



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



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



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

---

UR

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

V\*

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

115 л

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.