

## A1A-9

Kuzine ebatı	90x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	1
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırılmalı
Ana fırın temizleme sistemi	Katalitik
EAN kodu	8017709236298
Enerji verimliliği sınıfı	A+



## Estetik



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

## Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	10
---------------------------	----



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
		Devrilebilir ızgara	Evet
		Yavaş Kapanma sistemi	Evet

## Ana Fırın Seçenekleri

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

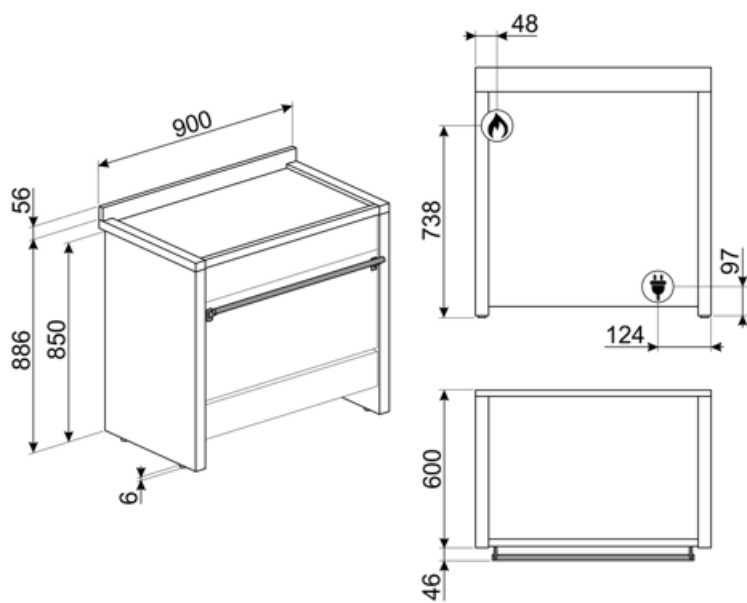
## Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



Döküm Wok desteği	1	Izgara teli	1
TOP Geri durdurmalı fırın ızgarası	2	Katalitik panelleri	3
40 mm derinliğinde tepsi	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

## Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	3200 W	Frekans	50/60 Hz
Akım	14 A	Terminal bloğu	3 poles
Voltaj	220-240 V	Fiş	Hayır
Güç kaynağı kablo uzunluğu	120 cm		



## 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 kızartma ve gevreklik sağlar.



### BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm 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



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



### BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



### GTT

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



### KITIA1-9

Kapak çitası, paslanmaz çelik, ocağın arka tarafı için, A1-9 Opera kuzinelere uygun

### KITROT9

90x60 kuzineler için Rotisserie (rosto), yeni boşluk (115 L)



### SFLK1

Çocuk kilidi



### WOKGHU

Döküm WOK desteği



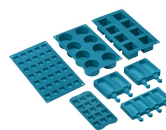
### PALPZ

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

-  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.
-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  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, ekme vb. için 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 aktarımının olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.
-  A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.
-  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.
-  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 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.
-  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.
-  Rotisserie: Çevirme (kurulu olduğu yerde), yiyecekleri mükemmel şekilde kızartmak için izgara elemanı ile birlikte çalışır.
-  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 uyararak 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.
-  Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
-  Düğme kontrolü
-  Izgara elemanlı fan: Fan, izgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzoları, 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 izgara 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.
-  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.
-  Eğilebilir izgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir izgara kolayca çıkarılabilir.
-  Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.
-  ...