

A1A-9

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiatartási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégtérfűtés
Tisztító rendszer fő sütő	Katalitikus
EAN kód	8017709236298
Energetikai osztály	A+



Design család



Esztétika	Classica	Kijelző	TFT
Serie	Opera	Kijelző nyelvei	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Szín	Antracit	Vezérlők száma	8
Dizájn	Professzionális	Serigraphy colour	Silver
Ajtó	2 vízszintes csíkkal	Fogantyú	Smeg Classic
Álló	Igen	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas	Pohártípus	Eclipse
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Tárolórekesz	Fiók
Vezérlőpanel színe	Zománcozott fém	Logo	Assembled st/steel
Vezérlőgombok	Smeg Classic	Logo position	Facia below the oven
Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
-----------------------	----

Hagyományos sütési funkciók

 Légkeverés nélkül	 Légkeveréses	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alap	 Légkeveréses alsó
 Forgónyárs		

Tisztítási funkciók

Katalitikus

 Gőztisztítás

Testreszabható receptek

10

Automatikus programok

50

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Tányértartó/melegítő
 Kelesztés	 Sabbath	

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 6

Bal első - Gáz - 2UR (dupla) - 4.20 kW

Bal hátsó - Gáz - Gyors - 3.00 kW

Elöl középen - Gáz - AUX - 1.00 kW

Hátsó közép - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Jobb első - Gáz - Félgyors - 1.80 kW

Jobb hátsó - Gáz - Gyors - 3.00 kW

Gázégők típusa Szabvány

Gázbiztonsági szelepek Igen

Automatikus elektronikus gyújtás Igen

Égőfejek Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma	2	Ajtóüvegek száma összesen	3
Ventilátor száma	3	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	2
A sütőtér nettó térfogata	115 l	Biztonsági termosztát	Igen
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l	Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok száma	5		

Polcok típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Világítás típusa	Halogén		
Fényerősség	40 W		
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Felső fűtőelem – Teljesítmény	1200 W
Kivehető ajtó	Igen	Grillező elem	1700 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2900 W
Levehető belső ajtó	Igen	Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	1500 W
		Grill típusa	Elektromos
		Billenő rács	Igen
		Lágy zárású rendszer	Igen

Opciók, fő sütő

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	280 °C

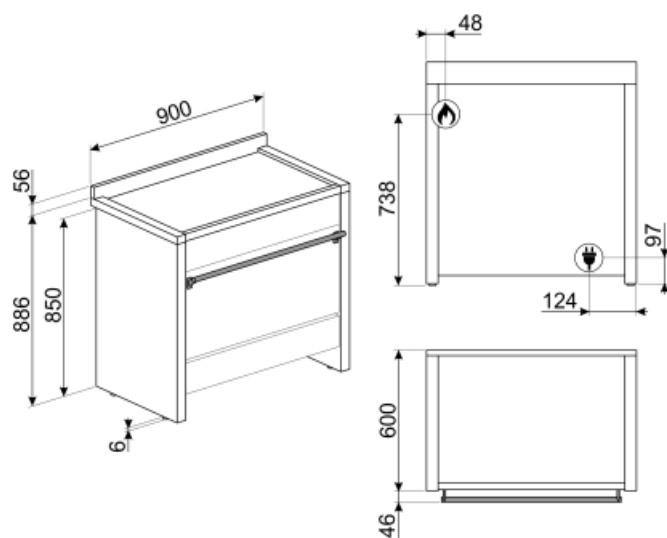
Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Öntöttvas wok tartó	1	Grillrács	1
FELSŐ sütőrács hátsó ütközővel	2	Katalitikus panelek	3
40 mm mély tepsi	2	Teleszkópos vezetősínek, részleges kihúzás	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	3200 W	Tápkábel hossza	120 cm
Jelenlegi	14 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	3 poles



Not included accessories

AIRFRY9

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



KITH95A1X

Magasságnövelő készlet (950 mm), rozsdamentes acél, Opera A1 tűzhelyekhez



PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



PPR9

Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül. Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.



BBQ9



TPKX

Rozsdamentes acél teppanyaki lemez, A1-9 Opera tűzhelyhez



KITIA1-9

Fedőcsfk, rozsdamentes acél, főzőlap hátoldalához, A1-9 Opera tűzhelyhez



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SFLK1

Gyerekzár

GTP

Részen kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



WOKGHU

Öntöttvas WOK tartó



KIT2A1-9

Lábazat, 90 cm, csak elülső, rozsdamentes acél A1-9 Opera tűzhelyhez



KIT1A1-9

Hátlap, rozsdamentes acél, 90 cm-es, Opera A1-9 tűzhelyekhez alkalmas



KITROT9

Forgónyárs készlet 90x60 tűzhelyekhez, új sütőtér (115 l)



KITH95A1BL

Magasságnövelő készlet (950 mm), fekete, Opera A1 tűzhelyekhez

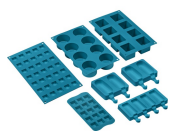


GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



SMOLD



7 db-os szilikonforma készlet
fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz,
pralinékhoz, jégkockákhoz vagy
ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között
használható

Symbols glossary (TT)



Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.



A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Légkeverés: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



Légűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.



Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Hármas üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.



Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.



Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

	ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni		Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
	Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.		Forgónyárs: A forgónyárs (ahol be van szerelve) a grillező elemmel együtt működve tökéletesen barnítja az ételeket.
	Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.		Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
	A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.		Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
	Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.		A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
	SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.		A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
	Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.		Teleszkópos sín: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
	Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.		Billenő rács: a billenő rács könnyen kiakasztható, hogy a fűtőelemet elmozdíthassa és a készülék tetejét egyetlen egyszerű lépésben megtisztíthassa.
	Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.		Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
	A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.		