

PRIMASCB9X

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	8017709316617
Clasa de eficiență energetică	A



Estetică



Estetică	Classica	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Concerto	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Standard	Nr. de controale	7
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Satin	Afișaj	Tactil
Finalizare panou de comandă	Oțel inoxidabil	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Siglă	Embossed	Tip sticlă	Eclipsă
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Classic
În picioare	Da	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Ușă
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Picioare	Argint
Tip de setare de control	Butoane rotative de control		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Eco



Grătar mic



Grătar mare



Grătar ventilator (mare)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Funcții de curățare

Catalizator



Curățare cu vapor

Caracteristici tehnice plită

UR

Nr. total de zone de gătit 5

Față stânga - Gaz - Rapid - 2.90 kW

Spate stânga - Gaz - Semirapid - 1.80 kW

Central - Gaz - UR - 4.00 kW

Spate dreapta - Gaz - Semirapid - 1.80 kW

Față dreapta - Gaz - AUX - 1.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

Aprindere electronică automată Da

Supape de siguranță pentru gaz

Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

2

Număr ventilator

2

Volumul net al cavității

115 l

**Volum brut, prima
cavitate**

129 l

Material cavitate

Email mereu curat

Nr. de rafturi

5

Tip de rafturi

Rafturi metalice

Tip lumină

Halogen

Puterea de iluminare

40 W

**Setarea timpului de
preparare**

Pornire și Oprire

**Lumină atunci când ușa
cuptorului este deschisă**

Da

**Ușă interioară
detașabilă**

Da

Nr. total de uși de sticlă

3

**Nr. de uși de sticlă
termoreflectorizante**

2

Termostat de siguranță

Da

Sistemul de răcire

Tangențial

**Dimensiuni spațiu
cavitate utilizabilă
(ÎxLxA)**

371x724x418 mm

**Controlul temperaturii
Putere mai mică a
elementului de încălzire**

Electro-mecanic
1700 W

**Element de încălzire
superior - Putere**

1200 W

Deschidere uși	Clapetă jos	Element gril	1700 W
Ușă detașabilă	Da	Grătar mare – Putere	2900 W
Ușă interioară din sticlă plină	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2 x 1550 W
		Tip grătar	Electric

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	260 °C

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

Stand Moka	1	Plasă grătar	1
Raft cu oprire spate și laterală	1	Panouri catalitice	3
Tavă adâncă de 40 mm	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	3200 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	14 A	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune	220-240 V	Bloc terminale	3 poles
Tensiune 2 (V)	380-415 V		

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.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GTP

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



KIT600SNL-9

Bandă de acoperire pentru plita din spate, potrivită pentru aragazuri Concerto de 90 cm



KITH900BG91

Plintă, 90cm, trei laturi, negru, potrivit pentru aragaz BG91



KITPDQ

Picioare reductoare de înălțime (850 mm), din oțel inoxidabil, pentru aragazuri



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.



AL90X9

Suport adecvat pentru aragazuri Concerto de 90 cm Sx91



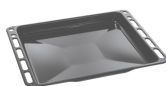
BG6090-1

Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri Concerto



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTT

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



KIT90X9-1

Protecție, 90x60 cm, oțel inoxidabil, pentru aragazuri Concerto



KITH95

Set extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil



PALPZ

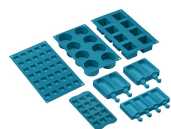
Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii





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

	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		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.
	A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse		Instalare în coloană: Instalarea în coloană
	Controlul butoanelor		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	...		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		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.
	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. Gătitul 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.		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. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine găsite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, carni grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
	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.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul 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



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 gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



Jumătate de grătar: Pentru gătit 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 cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.



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.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



Deschidere automată: unele modele au ușa 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.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



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.

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.

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior, 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

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)

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită picioarelor 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)

Cameră izotermă

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

Turbină dublă

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