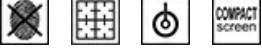


## A1-9

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	8017709229160
Enerji verimliliği sınıfı	A+



## Estetik











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






## 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		

### Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme	 Ağırlığa göre buz çözme	 Tabak rafı/ısıtıcı
 Mayalama	 Şabat	

### Temizleme fonksiyonları

Katalitik	 Buhar temizliği
-----------	--

Özelleştirilebilir tarifler	10
Otomatik programlar	50

## 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	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Fan sayısı	3	Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	2
Boşluğun net hacmi	115 l	Güvenlik Termostatı	Evet
Brüt hacim, 1. boşluk	129 l	Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye		
Raf sayısı	5		
Raf tipi	Metal raflar		

Işık tipi	Halojen	Soğutma sistemi	Teğetsel
Işık gücü	40 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	371x724x418 mm
Pişirme 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
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	Maksimum sıcaklık	280 °C

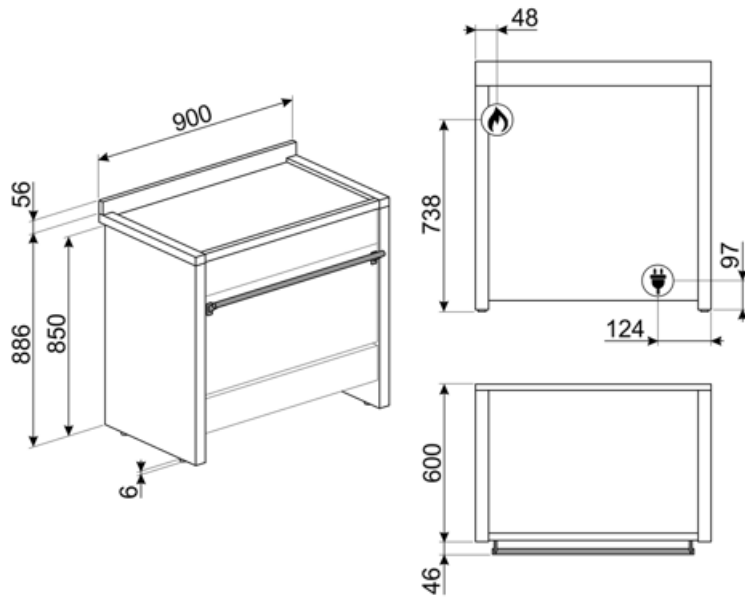
## Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



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

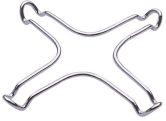
### AIRFRY9

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 kızartma ve gevreklik sağlar.



### GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



### GTT

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



### KIT2A1-9

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



### PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



### SFLK1

Çocuk kilidi



### TPKX

Teppanyaki paslanmaz çelik



### BBQ9



### GTP

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



### KIT1A1-9

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



### KITH95A1X

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



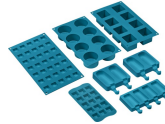
### PPR9

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







































### 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.
-  A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlar.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.
-  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.
-  Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
-  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.
-  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, ekmek vb. İçin 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 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.
-  **Yarım ızgara:** Gıdaların hızlı pişirilmesi ve kızartılması için. En iyi sonuçlar, küçük eşyalar için üst raf, pirzola veya sosis gibi daha büyük olanlar için alt raflar kullanılarak elde edilebilir. Yarım ızgara ısıyı yalnızca elemanın merkezinde üretir, bu nedenle daha küçük miktarlar 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.
-  **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 uyarak 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.
-  **Vapor Clean:** fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.
-  **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.
-  **Izgara elemanlı fan:** Fan, ızgaradan 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 ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  **Gazlı fırınlar,** anlık ısı kontrolü, kısaltılmış pişirme süreleri ve elektrikli fırınlara göre çok daha düşük sıcaklıklarda pişirme yeteneği sunar.
-  **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.
-  **Ultra hızlı brülörler:** Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.
-  **Kapasite,** litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



...



Düğme kontrolü



## Benefit (TT)

### Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

### Kataliz

Haznede katalitik panellerin kullanılmasıyla kolay fırın temizliği

Bu daimi süreç, fırın 200°C sıcaklığa ulaştığında yağ oksitlenmesini başlatarak, haznenin üç duvarındaki yağın kesintisiz şekilde çözülmesine ve temizlenmesine olanak tanır.

### LCD Ekran

Basit bir dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan kullanıcı deneyimi ve pişirme özellikleri

### ekmece depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt çekmece bölmesi sayesinde daha fazla alan

### Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

### Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

### Çok katlı halojen ışık

Farklı katlardaki iç halojen aydınlatma kusursuz görüş olanağı sunar

### ıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

### Teğet alışan soğutma sistemi

Teğet alışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

### Elektronik kontrol

Zamanında sıcaklık yönetimi ve ısı eşitliği için elektronik kontrol

### Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay ıkarma

---

## **İzotermik Hazne**

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

### **BBQ (isteğe bağlı aksesuar)**

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

### **Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)**

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

### **Ayarlanabilir yükseklik**

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

### **Soğuk kapak**

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

### **AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)**

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

### **Soft close**

Kapak, sessiz kapanması için özel bir sistemle donatılmıştır

### **Üç Türbin**

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan iki dairesel ısıtma elemanına ve üç fana sahiptir

### **Şabat modu**

Şabat modu sayesinde Musevilerin kutsal dinlenme gününe dair uygulamalara uygun yemek pişirme olanağı