

A2-81

Kuzine ebatı	100x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Statik
Ana fırın temizleme sistemi	Katalitik
EAN kodu	8017709256746
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	B



Estetik



Estetik	Classica	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Seri	Opera	Ekran	Dokunmatik
Renk	Paslanmaz çelik	Kumanda sayısı	10
Son işlemler	Saten	Serigraphy colour	Black
Tasarım	Professional	Kulp	Smeg Classic
Kapı	2 yatay şerit ile	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Yükseltici ayak	Evet	Cam tipi	eclipse
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Depolama bölmesi	Çekmece
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	Logo	Assembled st/steel
Kumanda paneli kaplaması	Parmak dostu paslanmaz çelik	Logo position	Facia below the oven
Kontrol düğmeleri	Smeg Classic		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	8
Geleneksel pişirme fonksiyonları	



Statik



Fan destekli



Dairesel



Eco



Küçük ızgara



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (küçük)



Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları

Katalitik



Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2

4

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2



Statik



Küçük ızgara



Büyük ızgara



Alt

Ocak teknik özellikleri

UR

UR

Toplam pişirme alanı sayısı 6

Sol ön - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Arka sol - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW

Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW

Arka orta - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Ön sağ - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 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

1

Fan sayısı

1

Boşluğun net hacmi

61 l

Brüt hacim, 1. boşluk

70 l

Boşluk malzemesi

Ever Clean emaye

Raf sayısı

4

Raf tipi

Metal raflar

Işık tipi

Halojen

Işık gücü

40 W

Pişirme süresi ayarı

Başlat ve Durdur

Fırın kapağı açıkken yanar

Evet

Kapı açma

Aşağı kanat

Çıkarılabilir kapı

Evet

Kapı camlarının toplam sayısı

3

Isı yansıtıcı kapı camları sayısı

2

Güvenlik Termostadı

Evet

Soğutma sistemi

Teğetsel

Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)

316x460x412 mm

Sıcaklık kontrolü

Elektro-mekanik

Alt ısıtma elemanı gücü

1200 W

Üst ısıtma elemanı - Güç

1000 W

Izgara elemanı

1700 W

Büyük ızgara - Güç

2700 W

Dairesel ısıtma elemanı - Güç

2000 W

Izgara tipi

Elektrik

Devrilebilir ızgara

Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme sonu sesli alarmı	Evet	Maksimum sıcaklık	250 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri



İkinci boşluğun net hacmi	35 l	Toplam kapı camı sayısı	3
Brüt hacim, 2. boşluk	36 l	Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	2
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Güvenlik Termostadı	Evet
Raf sayısı	4	Soğutma sistemi	Teğetsel
Raf tipi	Metal raflar	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	310x255x417 mm
Çatı Kaplaması	Evet	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Işık sayısı	1	Alt ısıtma elemanı - Güç	700 W
Işık tipi	Akkor	Üst ısıtma elemanı - Güç	600 W
Işık gücü	25 W	Izgara elemanı - güç	1300 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	Büyük ızgara - Güç	2050 W
Kapı açma	Aşağı kanat	Izgara tipi	Elektrik
Çıkarılabilir kapı	Evet		

Yardımcı Fırın Seçenekler

Minimum Sıcaklık	50 °C	Maksimum sıcaklık	250 °C
------------------	-------	-------------------	--------

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

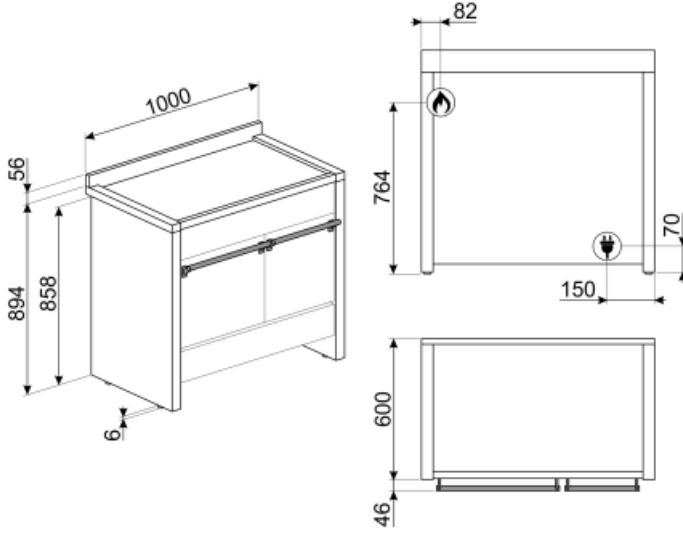
Arka ve yan durdurmalı raf	1	Izgara teli	1
20 mm derinliğinde tepsi	1	Katalitik panelleri	3
40 mm derinliğinde tepsi	1		

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	Izgara teli	1
Geniş fırın tepsisi	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	5300 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	200 cm
Akım	23 A	Elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Voltaj	220-240 V	Frekans	50/60 Hz
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Tek fazlı	Terminal bloğu	3 poles



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



GTP

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



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



PPR9

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



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



GTA-6

3 seviyeli teleskopik raf destek seti, uzunluğu: 369 mm 2 adet tamamen çıkarılabilir teleskopik ray, 431 mm 1 adet kısmi çıkarılabilir teleskopik ray, 177 mm (alt seviye) Malzeme: paslanmaz çelik AISI 430 cilalı



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



SFLK1

Çocuk kilidi



PRTX

Saplı refrakter pizza taşı. D = 35cm Mikrodalga fırınlar için uygun değildir. Izgaraya konulacak gazlı fırınlar için uygundur.



KIT1A2PY-81

Pirolitik Opera A2 kuzinelere uygun paslanmaz çelik 90x75 cm arka panel

KIT2A2-8

A2-8 Opera kuzinelere uygun kaide, 100 cm, paslanmaz çelik



KIT3-6

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



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



PALPZ

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

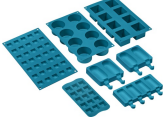


GTT



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

SMOLD



Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde

Symbols glossary (TT)

	A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı		B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye ölçülen ürün enerji sınıfı.
	Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.		Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
	Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.		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.
	Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.		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.
	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 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.
	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.		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.		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.
	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.		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 ısısı yalnızca elemanın merkezinde üretilir, bu nedenle daha küçük miktarlar için idealdir.



Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Çıkarılabilir tavan döşemesi: Bu, fırın boşluğunun üst kısmını kirlilikten koruyan mükemmel bir çözümdür. Temizlemek için çıkarması kolaydır, bulaşık makinesinde yıkanabilir.



Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.



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.



Eğilebilir ızgara: Isıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.



Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.



Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



...