A2BL-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	8017709256753
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	B



Estetik

Tasarım	Professional	**Kontrol düğmeleri**	Smeg Classic
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
		Kumanda sayısı	10
Estetik	Classica	**Serigraphy colour**	Silver
Logo	Assembled st/steel	**Ekran**	Dokunmatik
Renk	Siyah	**Kapı**	2 yatay şerit ile
Logo position	Facia below the oven	**Cam tipi**	eclypse
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp**	Smeg Classic
Seri	Opera	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	**Depolama bölmesi**	Çekmece
Tava desteği tipi	Dökme Demir		
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 7

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 6

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

Statik

Küçük ızgara

Büyük ızgara

Alt

Rotisserie + ızgara

Çatı

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	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Fan sayısı	1	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	2
Boşluğun net hacmi	61 l	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Brüt hacim, 1. boşluk	70 l	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	316x460x412 mm
Raf sayısı	4	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Raf tipi	Metal raflar	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1200 W
Işık tipi	Halojen	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Işık gücü	40 W	**Izgara elemanı**	1700 W
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Büyük ızgara - Güç**	2700 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2000 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Izgara tipi**	Elektrik
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Devrilebilir ızgara**	Evet

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme 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 Termostatı**	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**	750 W
Işık tipi	Akkor	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	650 W
Işık gücü	25 W	**Izgara elemanı - güç**	1400 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		

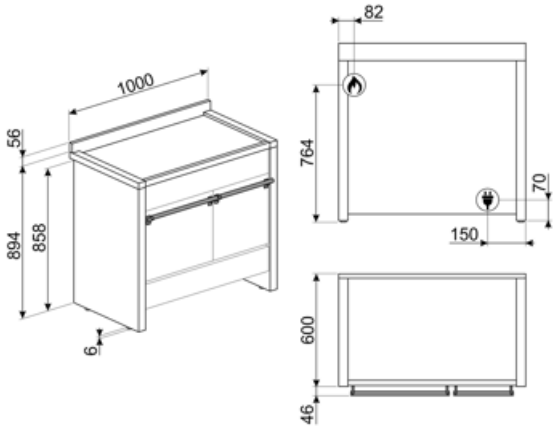
İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

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

Elektrik Bağlantısı

		Frekans	50/60 Hz

Elektrik bağlantısı derecesi	5300 W	**Terminal bloğu**	3 poles
		Fiş	Hayır
Akım	23 A		
Voltaj	220-240 V		
Güç kaynağı kablo uzunluğu	200 cm		



Compatible Accessories



AIRFRY2

Air fryer tepsi. 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 kızarma ve gevreklik sağlar.



BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTP

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



KIT1A2PY-81

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



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.



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği



GTT

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

KIT2A2-8

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



KIT3N6

Yükseklik uzatma kiti (950 mm), siyah, Opera kuzineler için



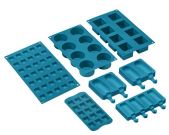
SFLK1

Çocuk kilidi



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



Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.



A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı



Düğme kontrolü



LED teknolojili 4,3 inç ekran, düğmelerle kullanılabilirlik + 3 dokunmatik tuş



B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye ölçülen ürün enerji sınıfı.



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.



Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, 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.



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.



Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum



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.



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 uygunudur.



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.

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.

Yalnızca üst öğe: Bu, yalnızca yukarıdan kullanılır ve altın kaplama ile bitirilmiş ancak ızgaradan tam ısı gerektirmeyen yiyecekler için idealdir. Lazanya, patatesli yiyecekler ve peynirli tarifler gibi yemekler bu moddan yararlanır.

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.



Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.

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



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Yarım ızgaralı et lokantası: Bu semboller et lokantasının yarım ızgaralı kullanımına izin verir.



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.



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.

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.

Dokunmatik kumanda

Tek dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

Çekmece 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

Teğet çalışan soğutma sistemi

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

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

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

Soğuk kapak

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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

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

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

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

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanıyla donatılan bir fana sahiptir