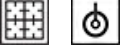


## A4-8

Kuzine ebatı	120x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Fan destekli
EAN kodu	8017709153878
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



## Estetik



Tasarım	Professional	Kontrol düğmeleri	Smeg Classic
Kumanda paneli kaplaması	Paslanmaz çelik	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Estetik	Classica	Kumanda sayısı	12
Logo	Embossed	Serigraphy colour	Black
Renk	Paslanmaz çelik	Ekran	Dijital-analog
Logo position	Facia below the oven	Kapı	2 yatay şerit ile
Yükseltici ayak	Evet	Cam tipi	Stopsol
Seri	Opera	Kulp	Smeg Classic
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri	Depolama bölmesi	Çekmece

## Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 7

Geleneksel pişirme fonksiyonları



Statik



Fan destekli



Dairesel



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt




Dairesel + alt

## Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme

## Temizleme fonksiyonları

Katalitik

 Buhar temizliği

## Yardımcı Fırın Programları / Fonksiyonları

Bottom element + fan





Bottom element + Upper element




Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

 Statik

 Fan destekli

 Büyük ızgara

 Fanlı ızgara (büyük)

 Fan destekli alt

 Pizza

## Ocak teknik özellikleri



**Toplam pişirme alanı sayısı** 6

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW

Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW

Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.05 kW

Arka orta - Gaz - Hızlı - 3.00 kW

Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.05 kW

Arka sağ - Gaz - Yarı Hızlı - 1.90 kW

Arka sol - Gaz - UR - 4.00 kW

Sağ - Barbekü

**Gaz brülörleri tipi** Standart

**Otomatik elektronik ateşleme** Evet

**Gaz emniyet valfleri** Evet

**Brülör kapakları**

**Taşma olduğunda otomatik kapanma**

Mat siyah emaye

Evet

## Ana Fırın Teknik Özellikleri



**Işık 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

**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı** 1

**Güvenlik Termostatı** Evet

**Soğutma sistemi** Teğetsel

**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)** 316x444x425 mm

**Sıcaklık kontrolü** Elektro-mekanik

**Alt ısıtma elemanı gücü** 1200 W

Piştirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	Izgara elemanı	1700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	Büyük ızgara - Güç	2700 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet	Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Kapı camlarının toplam sayısı	3	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	55 l	Toplam kapı camı sayısı	3
Brüt hacim, 2. boşluk	70 l	Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Güvenlik Termostatu	Evet
Raf sayısı	4	Soğutma sistemi	Teğetsel
Raf tipi	Metal raflar	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	290x444x425 mm
Işık sayısı	1	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Işık tipi	Halojen	Alt ısıtma elemanı - Güç	1100 W
Işık gücü	40 W	Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Piştirme süresi ayarı	Dakika sayacı	Izgara elemanı - güç	1700 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	Büyük ızgara - Güç	2700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	Izgara tipi	Elektrik
Tamamı camlı iç kapı	Evet	Devrilebilir ızgara	Evet

## Yardımcı Fırın Seçenekler

Timer	Evet	Minimum Sıcaklık	50 °C
Piştirme sonu sesli alarmı	Evet	Maksimum sıcaklık	300 °C

## Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



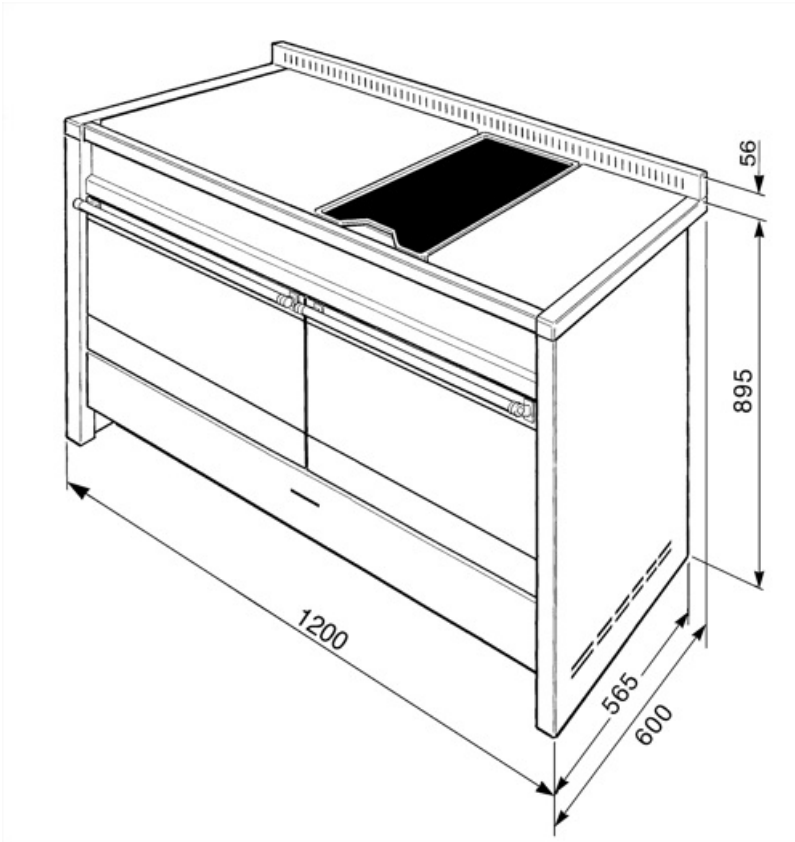
Rotisserie	1	Izgara teli	1
TOP Geri durdurmalı fırın ızgarası	2	Katalitik panelleri	3
40 mm derinliğinde tepsi	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

## İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	Katalitik panelleri	3
40 mm derinliğinde tepsi	1	Pizza Aksesuarları	Ateşe dayanıklı taş + kapak + kürek
Izgara teli	1		

## Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	7500 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	150 cm
Akım	33 A	Frekans	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	Terminal bloğu	5 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V		



## Compatible Accessories

### GTP



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

### KIT1A3-8



Opera A3-8 kuzinelere uygun  
paslanmaz çelik 120x75 cm arka panel

### KIT3-6



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

### SFLK1



Çocuk kilidi

### GTT



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

### KIT2A3-2



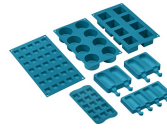
A3-7 ve A4 Opera kuzinelere uygun  
kaide, 120 cm, paslanmaz çelik

### 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.
-  Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  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.
-  Alt öğeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.
-  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.
-  Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.
-  Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
-  A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Düğme kontrolü
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlemlerle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak 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.
-  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.
-  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, pirzolaraları, 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 kahvaltısı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.
-  Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.
-  Aşırı doldurma koruması: Özel taşma koruması, sıvı taşması durumunda ocağı kapatır.

- 
- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.   |  | Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.                           |
|  | 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.   |

## 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.

### 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

### Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

### Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

### İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

### 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

### Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çitir 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)

## 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.