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

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 Programlar / Fonksiyonlar

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	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Taşma olduğunda otomatik kapanma**	Evet
Gaz emniyet valfleri	Evet		

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	1	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	1
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)**	316x444x425 mm
Raf sayısı	4	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Raf tipi	Metal raflar	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1200 W
Işık tipi	Halojen		
Işık gücü	40 W		

Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Izgara elemanı**	1700 W
		Büyük ızgara - Güç	2700 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2000 W
Tamamı camlı iç kapı	Evet		
Kapı camlarının toplam sayısı	3	**Izgara tipi**	Elektrik
		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	55 l	**Toplam kapı camı sayısı**	3
		Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	1
Brüt hacim, 2. boşluk	70 l		
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf sayısı	4	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf tipi	Metal raflar	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	290x444x425 mm
Işık sayısı	1		
Işık tipi	Halojen	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık gücü	40 W	**Alt ısıtma elemanı - Güç**	1100 W
Pişirme süresi ayarı	Dakika sayacı	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Izgara elemanı - güç**	1700 W
		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
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	300 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar



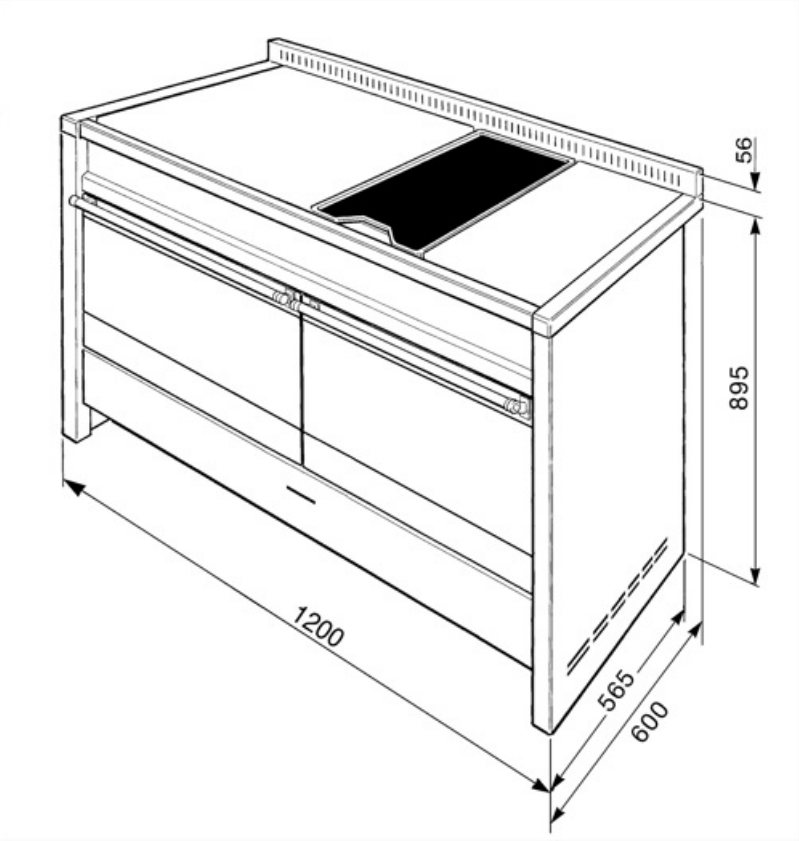
Rotisserie	1	**Izgara teli**	1
TOP Geri durdurmalı fırın ızgarası	2	**Katalitik panelleri**	3
		Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1
40 mm derinliğinde tepsi	2		

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



GTT

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



KIT1A3-8

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

KIT2A3-2

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



KIT3-6

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



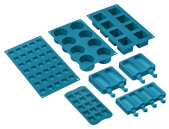
PALPZ

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



SFLK1

Çocuk kilidi



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



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle 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, 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.



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.



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



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.



Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.

Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.

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.

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.

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.

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

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

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

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)

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.