

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

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

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	7
Geleneksel pişirme fonksiyonları	

 Statik	 Fan destekli	 Dairesel
 Büyük ızgara	 Fanlı ızgara (büyük)	 Fan destekli alt
 Dairesel + alt		

Temizleme fonksiyonları

Katalitik



Buhar temizliği

Diğer fonksiyonlar



Zamana göre buz çözme

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

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 Termostadı

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 Termostadı	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



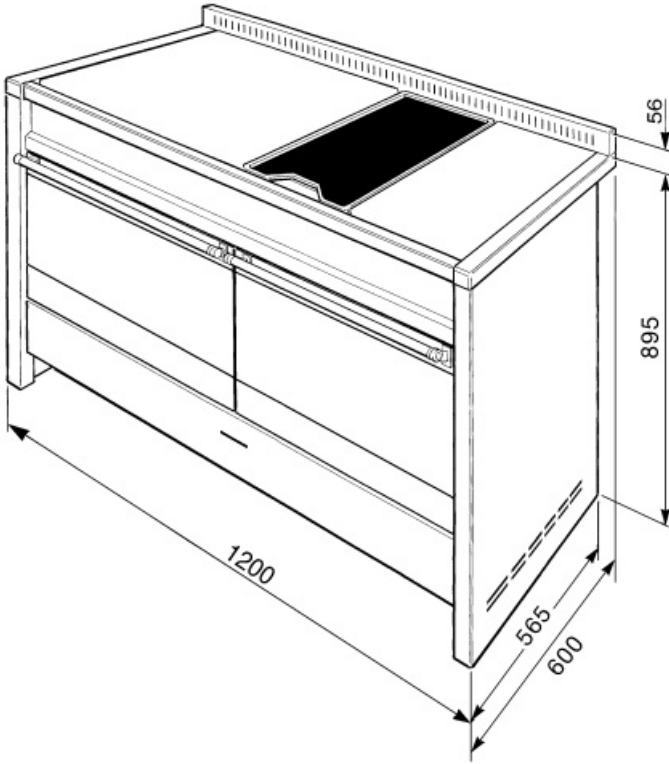
Rotisserie	1	Izgara teli	1
TOP Geri durdurmalı fırın ızgarası	2	Katalitik panelleri	3
40 mm derinliğinde tepsi	2	Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir	1

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		



Not included accessories



KIT1A3-8

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



SFLK1

Çocuk kilidi



PRTX

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



TPKX

Teppanyaki paslanmaz çelik



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



GTP

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



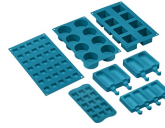
KIT3-6

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



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 (TT)

	A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı		Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		Zamana göre buz çözme: Bu işleyle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
	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.
	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 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.		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 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.
	Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı 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.		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.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



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.

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow.

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.