

A4BL-81

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
Ana fırın temizleme sistemi	Katalitik
EAN kodu	8017709256814
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	B



Estetik



Estetik	Classica	Kontrol düğmeleri	Smeg Classic
Seri	Opera	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Tasarım	Professional	Kumanda sayısı	12
Renk	Siyah	Serigraphy colour	Silver
Kumanda paneli kaplaması	Emaye metal	Ekran	Dokunmatik
Logo	Assembled st/steel	Kapı	2 yatay şerit ile
Logo position	Facia below the oven	Cam tipi	eclipse
Yükseltici ayak	Evet	Kulp	Smeg Classic
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Depolama bölmesi	Çekmece
Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	8
Geleneksel pişirme fonksiyonları	



Statik



Fan destekli



Dairesel



Eco



Küçük ızgara



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt

Temizleme fonksiyonları

Katalitik



Buhar temizliği

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2

6

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2



Statik



Fan destekli



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt



Pizza

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

Kataliz

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 - 1.00 kW

Arka orta - Gaz - Hızlı - 3.00 kW

Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.00 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

Brülör kapakları Mat siyah emaye
Taşma olduğunda otomatik kapanma Evet

Ana Fırın Teknik Özellikleri



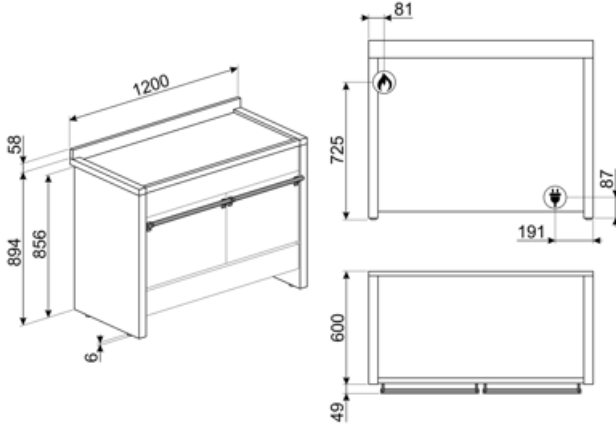
Işık sayısı 1
Fan sayısı 1
Boşluğun net hacmi 61 l
Brüt hacim, 1. boşluk 70 l
Boşluk malzemesi Ever Clean emaye
Raf sayısı 4
Raf tipi Metal raflar
Işık tipi Halojen
Işık gücü 40 W
Pişirme süresi ayarı Sayaç + pişirme sonu
Fırın kapağı açıkken yanar Evet
Kapı açma Aşağı kanat

Kapı camlarının toplam sayısı 3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı 2
Güvenlik Termostadı Evet
Soğutma sistemi Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD) 316x444x425 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

Arka ve yan durdurmalı raf	1	Pizza Aksesuarları	Ateşe dayanıklı taş + kapak + kürek
40 mm derinliğinde tepsi	1		
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

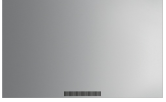
GTP

** 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



KIT3N6

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



SFLK1

Çocuk kilidi



TPKX

T 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



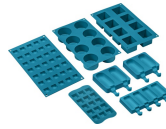
PALPZ

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.		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.
	A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı		Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum
	B: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye ölçülen ürün enerji sınıfı.		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.
	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.		Düğme kontrolü
	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 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, pırzola 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.



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 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.



Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekeceği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitletir.



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.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



...



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.



Aşırı doldurma koruması: Özel taşma koruması, sıvı taşması durumunda ocağı kapatır.



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



Eğilebilir ızgara: Isıtma 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)

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

Teleskopik raylar

Teleskopik raylar sayesinde tepsileri fırına güvenli şekilde yerleştirme ve kolay çıkarma

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)

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

Tek türbin

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