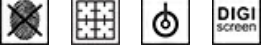


A5-81

Kuzine ebatı	150x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Termo-havalandırmalı
EAN kodu	8017709260774
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A



Estetik



Tasarım	Professional	Kontrol ayarı türü	Kontrol düğmeleri
Kumanda paneli kaplaması	Parmak dostu paslanmaz çelik	Kontrol düğmeleri	Smeg Classic
Estetik	Classica	Kumandaların rengi	Paslanmaz çelik
Logo	Assembled st/steel	Kumanda sayısı	13
Renk	Paslanmaz çelik	Serigraphy colour	Black
Logo position	Facia below the oven	Ekran	Dokunmatik
Son işlemler	Saten	Kapı	2 yatay şerit ile
Yükseltici ayak	Evet	Cam tipi	eclipse
Seri	Opera	Kulp	Smeg Classic
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	Kulp Rengi	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Tava desteği tipi	Dökme Demir	Depolama bölmesi	Çekmece

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	8
Geleneksel pişirme fonksiyonları	



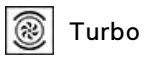
Statik



Fan destekli



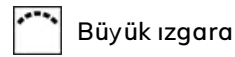
Dairesel



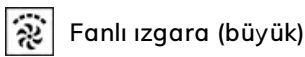
Turbo



Eco



Büyük ızgara



Fanlı ızgara (büyük)



Fan destekli alt

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonları boşluk 2 8

Geleneksel piştirme fonksiyonları, boşluk 2

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

Temizleme fonksiyonları boşluk 2

Kataliz

Ocak teknik özellikleri



Toplam piştirme alanı sayısı 7

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 - Balık brülörü - 1.90 kW

Sağ - Gaz - 2UR (dual) - 5.00 kW

Orta - Barbekü - 1.60 (BBQ) kW

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	2
Fan sayısı	1
Boşluğun net hacmi	77 l
Brüt hacim, 1. boşluk	90 l
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye
Raf sayısı	4
Raf tipi	Metal raflar
Çatı Kaplaması	Evet
Işık tipi	Akkor
Işık gücü	25 W
Piştirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet

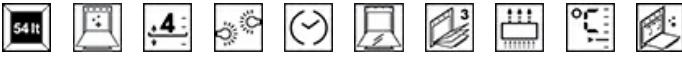
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Isı yansıtıcı kapı camları sayısı	2
Güvenlik Termostatı	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	305X613X405 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Alt ısıtma elemanı gücü	1750 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1050 W

Kapı açma	Aşağı kanat	Izgara elemanı	2800 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2500 W
		Izgara tipi	Elektrik

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	54 l	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Brüt hacim, 2. boşluk	70 l	Toplam kapı camı sayısı	3
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı	2
Raf sayısı	4	Güvenlik Termostatu	Evet
Raf tipi	Metal raflar	Soğutma sistemi	Teğetsel
Işık sayısı	1	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	290x444x425 mm
Işık tipi	Halojen	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Işık gücü	40 W	Alt ısıtma elemanı - Güç	1100 W
Piştirme süresi ayarı	Durdur	Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	Izgara elemanı - güç	1700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	Circular heating element - Power	2000 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	280 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

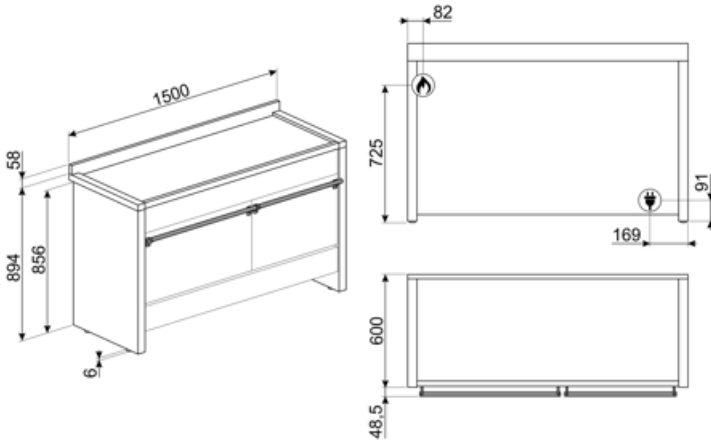
TOP Geri durdurmalı fırın ızgarası	2	Geniş fırın tepsi	2
------------------------------------	---	-------------------	---

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

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

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	7700 W	Güç kaynağı kablo uzunluğu	150 cm
Akım	34 A	Frekans	50/60 Hz
Voltaj	220-240 V	Terminal bloğu	5 poles
Voltaj 2 (V)	380-415 V	Fiş	Hayır
Kurulu elektrik kablosu tipi	Evet, Çift ve Üç Fazlı		



Compatible Accessories

BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



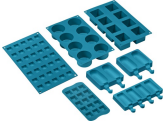
PALPZ

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



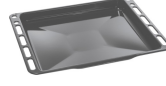
SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği

































SFLK1

Çocuk kilidi



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
	Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum		Düğme kontrolü
	Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.		4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
	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.
	Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.		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.
	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.
	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.
	Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizzolaları, 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 kahvaltılık 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.

-  Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.
-  İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
-  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 kilitletir.
-  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.
-  Zamanlayıcı: Tüm seramik ocakların önceden ayarlanmış bir sürenin ardından pişirmeyi otomatik olarak sonlandıran bir zamanlayıcısı vardır.
-  Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.
-  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.
-  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.
-  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.

Ever Clean Emaye

Özel pirolitik emaye sayesinde kolay fırın temizliği

Dokunmatik kumanda

Tek dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

ekmece depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt ekmece 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

ıkarılabilen i cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet alışan soğutma sistemi

Teğet alışan 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

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

Tek türbin

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