

A4-8

classic

Kuchnia wolnostojąca, szerokość 120 cm

EAN13: 8017709153878

ESTETYKA I STEROWANIE

Stal nierdzewna

Wyświetlacz: VFT

Pokręta

Dolna szuflada

PŁYTA GRZEJNA

Automatyczny zapłon

Zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu

6 palników gazowych i 1 elektryczny:

Przedni prawy: 1,05 kW

Tylni prawy: 1,9 kW

Barbecue (elektryczny): 1,6 kW

Centralny, przedni lewy: 1,05 kW

Centralny, tylni lewy: 3,0 kW

Przedni lewy: 4,2 kW

Tylni lewy: 1,8 kW

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

Lewy piekarnik

9 funkcji

Rozmrażanie

Programator elektroniczny: zegar, automatyczne

włączenie i wyłączenie

Sygnał dźwiękowy na zakończenie pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50 – 250°C)

4 poziomy pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Oslona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

Łatwy demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika

3 szyby, „zimne drzwi”

Obwodowy system chłodzący

Prawy piekarnik

6 funkcji

Programator elektroniczny: zegar, automatyczne

wyłączenie

Sygnał dźwiękowy na zakończenie pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50 – 300°C)

4 poziomy pieczenia

Metalowe drabinki boczne



Emalia łatwocyszcząca Ever Clean

Osłona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

Łatwy demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika

3 szyby, „zimne drzwi”

Obwodowy system chłodzący

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Ruszty żeliwne: 3

Barbecue: 1

Dysze do gazu G30

Głęboka blacha (40 mm): 2 - lewy piekarnik / 1 - prawy piekarnik

Ruszt do grilla: 1 - lewy piekarnik / 1 - prawy piekarnik

Ruszt: 2 - lewy piekarnik / 1 - prawy piekarnik

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem: 1 – lewy piekarnik

Panele katalityczne: 3 - lewy piekarnik / 3 - prawy piekarnik

Rożen: 1 - lewy piekarnik

Akcesoria „Pizza”: 1 - prawy piekarnik

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc przyłączeniowa: 7,5 kW

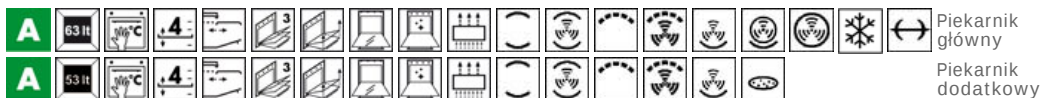
Moc grilla: 2,7 kW

Napięcie: 220-240 V

Zabezpieczenie: 33 A

Częstotliwość: 50/60 Hz

Functions



Wersje

- **A4BL-8** - Wersja w kolorze czarnym

Smeg Polska Sp. z o.o.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warszawa
Tel. +48 22 276 14 00



Piekarnik główny



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



WEWNĘTRZNA OBJĘTOŚĆ:

Komora kuchni wolnostojącej 63 l (brutto is 68 l)



CHŁODNE DRZWI:

Większość piekarników firmy SMEG posiada "chłodne drzwi". Dzięki połączeniu systemu obwodowego chłodzenia i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50 ° C. Dodatkowo system ten chroni meble będące w kontakcie z piekarnikiem przed przegrzewaniem.



POZIOMY PIEKARNIKA:

Kuchnie wolnostojące posiadają 4 poziomy pieczenia, co pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie.



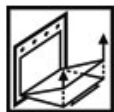
OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:

Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



POTRÓJNIE OSZKŁONE DRZWI:

Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkowania. Natomiast dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



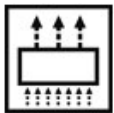
JEDNOLITE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

W większości piekarników firmy SMEG zainstalowane w drzwiach szkło wewnętrzne posiada wyjątkowo gładką powierzchnię, bez żadnych wkrętów, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



EMALIA ŁATWOCZYSZCZĄCA EVER CLEAN:

Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



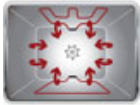
STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:

Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury podczas pracy urządzenia.



GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



WENTYLATOR, GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.



GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kiełbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzania innych potraw.



WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA I DOLNA:

Dodanie grzałki dolnej powoduje dostarczenie dodatkowego ciepła do spodu potrawy niezbędnego do jej podgrzania.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, krótszy czas podgrzewania. idealna do odgrzewania zimnych potraw.



ROZMRAŻANIE:

Funkcja ustawiana ręcznie. Do rozmrażania żywności (bez gotowania) temperatura jest zawsze bardzo niska (40°C). Czas gotowania może być dostosowany do potrzeb użytkownika.



ROŻEN:

W wybranych piekarnikach z zainstalowanym rożnem, funkcja ta w połączeniu z grzałką grilla pozwala na idealne opiekanie potraw.

Piekarnik dodatkowy



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



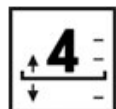
DUŻA POJEMNOŚĆ:

Wybrane piekarniki firmy Smeg o wysokości 60 cm posiadają dużą pojemność netto - 53 l



CHŁODNE DRZWI:

Większość piekarników firmy SMEG posiada "chłodne drzwi". Dzięki połączeniu systemu obwodowego chłodzenia i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50 ° C. Dodatkowo system ten chroni meble będące w kontakcie z piekarnikiem przed przegrzewaniem.



POZIOMY PIEKARNIKA:

Kuchnie wolnostojące posiadają 4 poziomy pieczenia, co pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie.



OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:



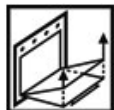
Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



POTRÓJNIE OSZKŁONE DRZWI:



Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika. Natomiast dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:



W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



JEDNOLITE SZKŁO WEWNĘTRZNE:



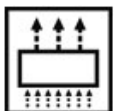
W większości piekarników firmy SMEG zainstalowane w drzwiach szkło wewnętrzne posiada wyjątkowo gładką powierzchnię, bez żadnych wkrętów, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



EMALIA ŁATWOCZYSZĄCA EVER CLEAN:



Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:



Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury podczas pracy urządzenia.



GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:



Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



WENTYLATOR, GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:



Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.



GRZAŁKA GRILLA:



Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:



Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzewania innych potraw.



WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:



Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



FUNKCJA "PIZZA":



Niektóre piekarniki posiadają ekskluzywną funkcję "Pizza", która umożliwia pieczenie pizzy bezpośrednio na specjalnym kamieniu, znajdującym się w dolnej części piekarnika. Pozwala to na upieczenie pizzy zaledwie w 3-5 minut w zależności od użytych składników. Funkcja ta doskonale nadaje się również do pieczenia ciast, ryb i warzyw.

kuchnia wolnostojąca Opera
120 cm
stal nierdzewna
typ kuchni: gazowo-elektryczne
typ piekarniki: Elektryczne
klasa energochłonności A

