

A2-81

Lieden koko
 Uunien lukumäärä
 Uunin lämmönlähde
 Keittotason tyyppi
 Pääuunin tyyppi
 2. uunin tyyppi
 Pääuunin puhdistusjärjestelmä
 EAN-koodi
 Energialuokka
 Energiatohokkuusluokka, toinen uuni

100x60 cm
 2
 Sähköinen
 Kaasu
 Kiertoilmauuni
 Staattinen
 Katalyysipuhdistus
 8017709256746
 A
 B



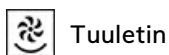
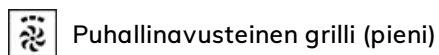
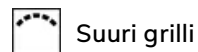
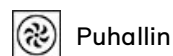
Estetiikka



Design	Ammattikäyttöön	Säätimien tyyppi	Säätimet
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	Säätimet	Smeg Classic
Estetiikka	Classic	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Logo	Ruostumaton teräs	Säätimien lukumäärä	10
Väri	Ruostumaton teräs	Väripainatus	Musta
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Näytön tyyppi	Kosketus
Pinnan viimeistely	Harjattu	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Seisova	Kyllä	Lasin tyyppi	Eclipse
Sarja	Opera	Kahva	Smeg Classic
Tason väri	Ruostumaton teräs	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Säilytystila	Laatikko

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 8
 Perintieset paistotoiminnot



Puhdistustoiminnot

Katalyyttinen



Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

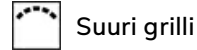
Paistotoiminnot, toinen uuni 4
Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



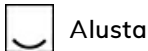
Stattinen



Pieni grilli



Suuri grilli



Alusta

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 6

Edessä vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana keskellä - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä oikealla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW

Takana oikealla - Kaasu - RP - 3.00 kW

Polttimet	Tavallinen	Kaasun turvasuuttimet	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	Polttimien suojukset	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä	1	Luukun lasien määrä	3
Tuulettimen numero	1	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Nettotilavuus, 1. uuni	61 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	70 l	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	316x460x412 mm
Hyllyjen määrä	4	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Alavastuksen teho	1200 W
Valojen tyyppi	Halogeeni	Ylävastuksen teho	1000 W
Valoteho	40 W	Grillivastus	1700 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Suuren grillin teho	2700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	250 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	35 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	36 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen määrä	4	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	310x255x417 mm
Kattolista	Kyllä	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen lukumäärä	1	Alavastuksen teho	700 W
Valon tyyppi	Hehkulamppu	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	600 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Grillivastus	1300 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Suuren grillin teho	2050 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C	Enimmäislämpötila	250 °C
--------------------	-------	-------------------	--------

Pääuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Katalyysipuhdistuvat sivuseinät	3
40mm syvä uunipelti	1		

Lisäuunin varusteet

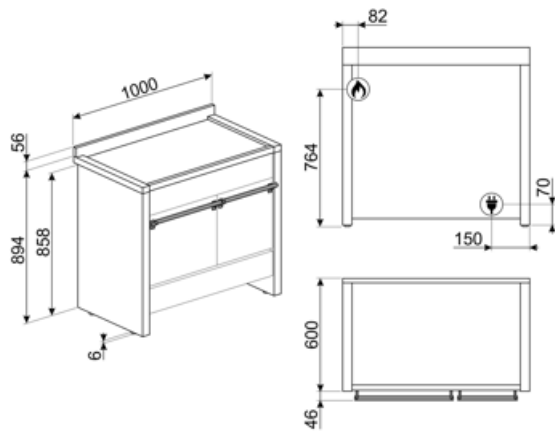
Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
Leivontapelti	1		

Sähköliitännä

Sähköliitännä	5300 W	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
---------------	--------	---------------	-----------------------------

Virta 23 A
Jännite 220-240 V
Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, yksivaihe
Sähköjohdon pituus (cm) 200 cm

Taajuus 50/60 Hz
Pääte 3 napainen
Sähköpistokkeen tyyppi Ei



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä



GRM

Kaasutasojen mutteripannualusta



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KIT2A2-8

Jalkalista, 100 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu A2-8 Opera -liesille



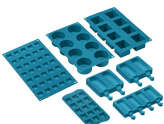
PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva
leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



AIRFRY2

Air fryer -pelti. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KIT1A2PY-81

Roiskesuojaus, 90x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyyttiselle Opera A2 -liesille



KIT3-6

Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)

































SFLK1

Lapsilukko



Symbols glossary

-  Raskaan käytön valurautaiset keittorität: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Nuppien ohjaus
-  4,3 tuuman näyttö, jossa LED-teknologiaa, käytettävissä nupeilla + 3 kosketusnäppäimellä
-  B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
-  Sormenjalkia hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjalkia hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.
-  Katalyyttinen puhdistus: järjestelmä takaa täydellisen hygienian uunin sisällä kolmen itsepuhdistavan, erityisellä lakalla päällystetyn paneelin ansiosta. Paneeli edistää kypsennyksessä syntyvien hajujen ja rasvan asteittaista hävittämistä.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

-  **Alusta:** lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Sivuvallot:** Kaksi vastakkaista sivuvallota lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Irrotettava kattolevy:** Tämä on täydellinen ratkaisu, joka suojelee uunin yläosaa lialta. Helppo irrottaa puhdistusta varten: voidaan pestä astianpesukoneessa.
-  **Elektroninen ohjaus:** Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsennää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihtelulle, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**
-  **Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsennykseen varten. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsennykseen varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  **Tuuletin grillivastuksella:** Tuuletin vähentää grillin lämpöä ja tarjoaa erinomaisen tavan eri ruokien, vartaiden, pihvien, makkaroiden tms. grillaukseen tarjoten tasaisen ruskistuksen ja lämmön jakaantumisen ilman, että ruoka kuivuisi. Käyttöön suositeltuja kahta ylätasoa ja uunin alaosaa voidaan käyttää pitämään ruoat lämpiminä. Ne sopivat lisäksi hyvin grillatun aamupalan valmistukseen. Puoligrilli (vain keskiosa) sopii ihanteellisesti pieniin ruokamääriin.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Automaattinen avaus:** joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.
-  **Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.**
-  **Kalteva grilli:** kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa.
-  **Höyrypuhdistus:** yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.
-  **Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.**

Benefit (TT)

Kaasukeittotaso

Kaasu mahdollistaa lämmönlähteen jatkuvan hallinnan, ja lämpötilan muutos tapahtuu välittömästi
Lämpöparilla varustettu kaasunsyöttö katkaistaan liekin sammuttua lisäturvallisuutta varten.

Katalyysi

Uunin helppo puhdistus uunitilan katalyyttisten levyjen käytön ansiosta

Tämä pysyvä prosessi mahdollistaa uunitilan kolmen seinän jatkuvan puhdistuksen ja rasvanpoiston aloittaen rasvan hapetusvaiheen uunin saavuttaessa 200 °C:n lämpötilan.

Kosketustoiminnot

Helppo ja intuitiivinen ajastimen asetus yhdellä kosketuksella

Laatikon säilytystila

Enemmän tilaa alemman laatikkotilan ansiosta, ihanteellinen lisävarusteiden tai ruoanlaittovälineiden säilytykseen

True-konvektio

Paras kypsennystulos tuuletetulla pyöreällä virtauksella

Monet tuulettimet ja lämmityselementit takaavat täydellisen aerodynaamisen lämmönvirtauksen mahdollistaen tasaisen ja nopeamman kypsennyksen uunitilassa.

Monitasokypsennys

Lukuisia kypsennystasoja maksimaalisen käytön joustavuuden takaamiseksi

Monitasoinen halogeenivalo

Sisäinen halogeenivalaistus eri tasoilla tarjoaa erinomaista näkyvyyttä

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

Ulkoisen luukun lasi on kylmä kaikkien toimintojen aikana, mikä estää palovammat

Pizzakivi (valinnainen lisävaruste)

Leipominen paistokiven kanssa pehmeää ja rapeaa pizza- ja hiivatuotteita varten (KIVI valinnainen lisävaruste)

BBQ (valinnainen lisävaruste)

Barbeque-paisto suoraan uunissa kaksipuolisella grillillä (BBQ valinnainen lisävaruste)

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertolämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertolämmöllä