

A2-81

Tűzhely mérete
 Rekeszek száma energiafogyasztási címkével
 Sütőtér hőforrás
 Főzőlap típusa
 Fő sütőtér típusa
 Második sütő típusa
 Tisztító rendszer fő sütő
 EAN kód
 Energiahatékonysági osztály
 Energiahatékonysági osztály, második sütőtér

100x60 cm
 2
 ELEKTROMOSSÁG
 gáz
 Hőlégkeveréses
 Léggkeverés nélkül
 Katalitikus
 8017709256746
 A
 B



Design



Design család Classica
Serie Opera
Design Professzionális
Szín Rozsdamentes acél
Felületkezelés Szatén
Vezérlőpanel színe Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél
Logó Assembled st/steel
Logo position Facia below the oven
Álló Igen
Főzőlap színe Rozsdamentes acél
Edénytartó állványok típusa Öntöttvas

Vezérlési beállítás típusa Vezérlőgombok
Vezérlőgombok Smeg Classic
Vezérlőelemek színe Rozsdamentes acél
Vezérlők száma 10
Serigraphy colour Fekete
Kijelző Érintés
Ajtó 2 vízszintes csíkkal
Pohártípus Eclipse
Fogantyú Smeg Classic
Fogantyú színe Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Tárolórekesz Fiók

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 8
 Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül

Légkeveréses

Légkeverés

Eco

Kis grill

Nagy grill

Légkeveréses grill (kicsi)

Légkeveréses alsó

Tisztítási funkciók

Katalitikus



Gőztisztítás

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér

4

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér



Légkeverés nélkül



Kis grill



Nagy grill



Alsó rész

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

UR

Főzőzónák száma összesen 6

Bal első - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Bal hátsó - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW

Elöl középen - Gáz – AUX - 1.00 kW

Hátsó közép - Gáz – Félgyors - 1.80 kW

Jobb első - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW

Jobb hátsó - Gáz – Gyors - 3.00 kW

Gázégők típusa

Szabvány

Gázbiztonsági szelepek

Igen

Automatikus

Igen

Égőfejek

Matt fekete zománcozott

elektronikus gyújtás

Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma

1

Ventilátor száma

1

A sütőtér nettó
térfogata

61 l

Bruttó térfogat, 1.
sütőtér

70 l

Sütőtér anyaga

Ever Clean zománc

Polcok száma

4

Polcok típusa

Fémállványok

Világítás típusa

Halogén

Fényerősség

40 W

Sütési idő beállítása

Indítás és leállítás

Amikor a sütő ajtaja
nyitva van, világít

Igen

Ajtónyílás

Lehajtható lap

Kivehető ajtó

Igen

Ajtóüvegek száma
összesen

3

Hővisszaverő

2

ajtóüvegek száma

Biztonsági termosztát

Igen

Hűtőrendszer

Érintő

Használható sütőtér
méretei (ma. x ma. x
mé.)

316x460x412 mm

Hőmérséklet
szabályozás

Elektromechanikus

Alsó fűtőelem
teljesítmény

1200 W

Felső fűtőelem –
Teljesítmény

1000 W

Grillező elem

1700 W

Nagy grill –
Teljesítmény

2700 W

Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W
Grill típusa	Elektromos
Billenő rács	Igen

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	250 °C

Második sütő műszaki jellemzői



A második sütőtér nettó térfogata	35 l	Teljes ajtóüvegek száma	3
Bruttó térfogat, 2. sütőtér	36 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	2
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Biztonsági termosztát	Igen
Polcok száma	4	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	310x255x417 mm
Felső védőlemez	Igen	Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Lámpák száma	1	Alsó fűtőelem – teljesítmény	700 W
Világítás típusa	Izzólámpa	Felső fűtőelem – Teljesítmény	600 W
Fényerősség	25 W	Grillező elem – teljesítmény	1300 W
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2050 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Grill típusa	Elektromos
Kivehető ajtó	Igen		

Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C	Maximális hőmérséklet	250 °C
-----------------------	-------	-----------------------	--------

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Katalitikus panelek	3
40 mm mély tepsi	1		

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

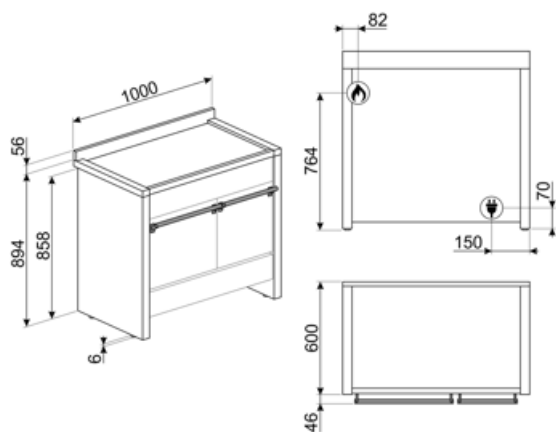
Hátsó és oldalsó
ütközővel ellátott
állvány 1
Széles tepsi 1

Grillrács 1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás
névleges értéke 5300 W
Jelenlegi 23 A
Feszültség 220-240 V
A telepített elektromos
kábel típusa Igen, egyfázisú

Tápkábel hossza 200 cm
Elektromos kábel típusa Igen, két- és háromfázisú
Frekvencia 50/60 Hz
Sorkapocs 3 poles



Compatible Accessories

AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BN620-1

Zománczott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT1A2PY-81

100 cm-es hátlap rozsdamentes acél, MF és pirolitikus sütővel rendelkező Opera A2 tűzhelyekhez



KIT3-6

Magasságnövelő készlet, 2 oldal (950 mm), rozsdamentes acél, A2, A3,A4 (945-965 mm) méretű Opera tűzhelyekhez



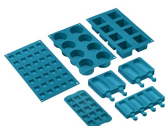
PPR9

Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül. Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.



SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagyaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



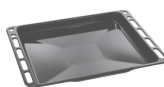
BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



BN640

Zománczott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



GRM

Kávéfőzőgép támogatás



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT2A2-8

Lábazat, 100 cm, csak elülső, rozsdamentes acél , A2 Opera tűzhelyekhez



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.

































SFLK1

Gyerekszár



Symbols glossary

-  Nagy teherbírású öntöttvas serpenyőtartók: a maximális stabilitásért és szilárdságért.
-  A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Hármass üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: Az ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél mindig úgy néz ki, mint az új.
-  Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sütek és sütemények készítéséhez.
-  Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.
-  Katalitikus tisztítás: a rendszer tökéletes higiéniát biztosít a sütő belsejében a három öntisztító panelnek köszönhetően, amelyek speciális zománccal vannak bevonva, ami elősegíti a főzés okozta zsír- és szagnyomok fokozatos megszüntetését.
-  Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
-  B: Termék energiabesorolása, A++ és D / G között a termékcsaládtól függően.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.
-  Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

	<p>ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni</p>		<p>Légkeverés grill elemmel: A légkeverés csökkenti a grill heves hőjét, kiváló módszert biztosítva a különböző ételek, szeletek, steakek, kolbászok stb. grillezésére, barnulást és hőelosztást is biztosítva anélkül, hogy az étel kiszáradna. A felső két szint ajánlott használatra, és a sütő alsó része ugyanakkor használható az ételek melegen tartására, ami kiváló lehetőség a grillezett reggeli elkészítésekor. A félgrill (csak középső rész) ideális kis mennyiségű ételekhez.</p>
	<p>Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.</p>		<p>Félgrill: Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségű ételek esetén.</p>
	<p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p>		<p>Automatikus nyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.</p>
	<p>Levehető felső védőlemez: Ez a tökéletes megoldás védi a sütőtér felső részét a szennyezéstől. Könnyen eltávolítható tisztításhoz, mosogatógépben mosható.</p>		<p>A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.</p>
	<p>Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szufle, pudingok elkészítését.</p>		<p>Billenő rács: a billenő rács könnyen kiakasztható, hogy a fűtőelemet elmozdíthassa és a készülék tetejét egyetlen egyszerű lépésben megtisztíthassa.</p>
	<p>Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.</p>		<p>Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.</p>
	<p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p>		<p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p>
	<p>...</p>		<p>Vezérlógombok</p>

Benefit (TT)

Gáz főzőlap

A hőforrás és a hőmérséklet-változás folyamatos ellenőrzése egyszerű és azonnali

Termoelemmel felszerelve a nagyobb biztonság érdekében - ha a láng kialszik, a gázellátás megszűnik.

Katalízis

A sütő könnyű tisztítása a katalitikus panelek használatának köszönhetően a sütőüregben

Ez az állandó folyamat lehetővé teszi a három üreg falának folyamatos tisztítását és zsírtalanítását; a zsíroxidációs fázis beindul, amikor a sütő eléri a 200°C-ot.

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

Fiókos tárolórekesz

Több hely az alsó fiókos rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

Légkeverés

A legjobb főzési teljesítményt a keringtetett körkörös levegőáramlás garantálja

Több ventilátor és fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, ami lehetővé teszi a homogén és gyorsabb főzést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és az ajtótól a hátfal irányába áramló levegővel

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

Pizza kő (opcionális tartozék)

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)

BBQ (opcionális tartozék)

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

Egy turbina

A sütő egy körkörös fűtőelemes ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést