

# A2BL-81

## ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

N. κοιλοτήτων με ενεργειακό σήμα

Πηγή θερμότητας κοιλότητας

## ΤΥΠΟΣ ΕΣΤΙΑΣ

Τύπος κύριου φούρνου

Τύπος δεύτερου φούρνου

Cleaning system main oven

Κωδικός EAN

## ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΛΑΣΗ

Ενεργειακή κλάση

100x60 cm

2

ΡΕΥΜΑ

Αερίου

Αερόθερμος

Στατικός

Αυτοκαθαριζόμενες πλάκες

8017709256753

A

B



## ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ



Αισθητική

Classic

Σειρά

Opera

Χρώμα

Μαύρο

Design

Επαγγελματικό

Πόρτα

2 οριζόντιες λωρίδες

Οπίσθια πλάτη εστίας

Ναι

Τύπος βάσεων σκευών

Μαντέμι

Χρώμα εστίας

Ανοξείδωτο ατσάλι

Φινίρισμα πάνελ

Επισμαλτωμένο

χειρισμού

Χειριστήρια

Smeg Classic

Χρώμα χειριστηρίων

Ανοξείδωτο ατσάλι

Θόνη

Αφής

Αριθμός χειριστηρίων

10

Serigraphy colour

Silver

Λαβή

Smeg Classic

Χρώμα λαβής

Βουρτσισμένο ανοξείδωτο ατσάλι

Τύπος κρυστάλλου

Eclipse

πόρτας

Αποθηκευτικός χώρος

Συρτάρι

Logo

Assembled st/steel

Logo position

Facia below the oven

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Αριθμός λειτουργιών μαγειρέματος

7

Μαγειρικές λειτουργίες



Πάνω + κάτω αντίσταση



Πάνω + κάτω αντίσταση & αέρας



Πίσω αντίσταση & αέρας



Eco



Μικρό γκριλ



Μεγάλο γκριλ



Μικρό γκριλ & αέρας



Κάτω αντίσταση & αέρας

## Λειτουργίες καθαρισμού

Αυτοκαθαριζόμενες πλάκες

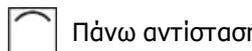
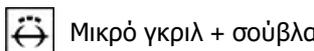
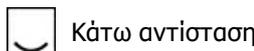
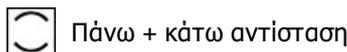


## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ / ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Λειτουργίες μαγειρέματος 2ου φούρνου

6

Μαγειρικές λειτουργίες 2ου φούρνου



## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΣΤΙΩΝ



Συνολικός αριθμός ζωνών μαγειρέματος 6

Εμπρός αριστερά - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Πίσω αριστερά - Αέριο - Υπερταχείας (διπλό) - 4.20 kW

Μπροστά κέντρο - Αέριο - Μικρό - 1.00 kW

Πίσω κέντρο - Αέριο - Ημι-ταχείας - 1.80 kW

Εμπρός δεξιά - Αέριο - Υπερταχείας (διπλό) - 4.20 kW

Πίσω δεξιά - Αέριο - Ταχείας - 3.00 kW

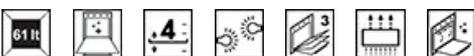
Τύπος φλόγιστρων αερίου Standard

Βαλβίδες ασφαλείας αερίου Ναι

Αυτόματη ηλεκτρονική ανάφλεξη Ναι

Καπάκια φλόγιστρων Μαύρο ματ σμάλτο

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Αριθμός φώτων 1

Αριθμός ανεμιστήρων 1

μαγειρέματος

Καθαρή χωρητικότητα φούρνου 61 λίτρα

Μικτή χωρητικότητα, 1ος θάλαμος 70 λίτρα

Υλικό κοιλότητας Σμάλτο Ever Clean

Αριθμός οδηγών 4

Τύπος πλαϊνών οδηγών Μεταλλικές σχάρες

Τύπος φωτός Αλογόνου

Ισχύς φωτός 40 W

Ρύθμιση χρόνου Έναρξη και λήξη

μαγειρέματος

Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας Ναι

Συνολικός αριθμός 3

κρυστάλλων πόρτας

Αριθμός 2

θερμοανακλαστικών γυαλιών πόρτας

Θερμοστάτης ασφαλείας Ναι

Σύστημα ψύξης Εφαπτόμενο

Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB) 316x460x412 mm

Έλεγχος θερμοκρασίας Ηλεκτρομηχανικός

Ισχύς κάτω αντίστασης 1200 W

Ισχύς άνω αντίστασης 1000 W

Ισχύς γκριλ 1700 W

Ισχύς μεγάλου γκριλ 2700 W

Ισχύς κυκλικής 2000 W

αντίστασης

Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι	Ανακλινόμενο γκριλ	Ναι

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΚΥΡΙΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρονοδιακόπτης	Ναι	Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C
Ηχητικό σήμα λήξης μαγειρέματος	Ναι	Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Καθαρός όγκος της δεύτερης κοιλότητας	35 λίτρα	Αρ. συνολικών γυαλιών πόρτας	3
Μικτή χωρητικότητα, 2ος θάλαμος	36 λίτρα	Αρ. θερμοανакλαστικών γυαλιών πόρτας	2
Υλικό κοιλότητας	Σμάλτο Ever Clean	Θερμοστάτης ασφαλείας	Ναι
Αριθμός οδηγών	4	Σύστημα ψύξης	Εφαπτόμενο
Τύπος πλαϊνών οδηγών	Μεταλλικές σχάρες	Ωφέλιμες διαστάσεις χώρου κοιλότητας (ΥxΠxB)	310x255x417 mm
Επένδυση οροφής	Ναι	Έλεγχος θερμοκρασίας	Ηλεκτρομηχανικός
Αριθμός φωτών	1	Ισχύς κάτω αντίστασης	750 W
Τύπος φωτός	Πυράκτωση	Ισχύς άνω αντίστασης	650 W
Ισχύς φωτός	25 W	Ισχύς γκριλ	1400 W
Ενεργοποίηση φωτισμού με το άνοιγμα της πόρτας	Ναι	Ισχύς μεγάλου γκριλ	2050 W
Φορά πόρτας	Προς τα κάτω	Τύπος γκριλ	Ηλεκτρικό
Αφαιρούμενη πόρτα	Ναι		

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ελάχιστη θερμοκρασία	50 °C	Μέγιστη θερμοκρασία	250 °C
----------------------	-------	---------------------	--------

## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΥΡΙΟ ΦΟΥΡΝΟ & ΕΣΤΙΑ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Εμαγιέ ταψί, βάθους 20mm	1	Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	3
Εμαγιέ ταψί, βάθους 40mm	1		

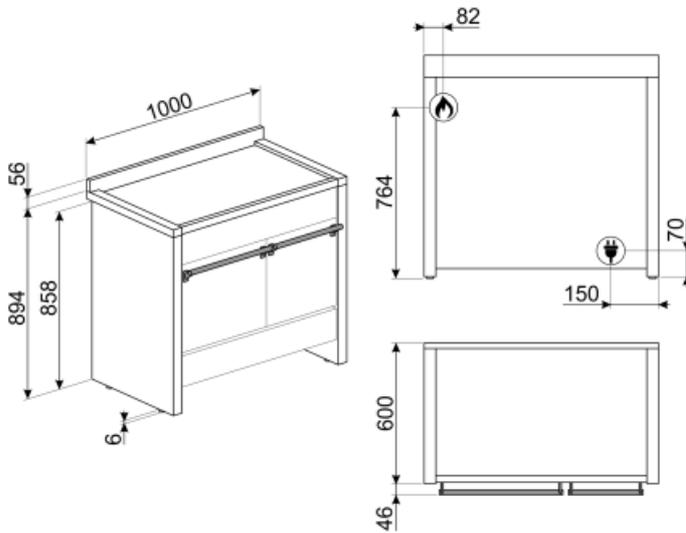
## ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΕΥΤΕΡΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Σχάρα με πίσω και πλαϊνό τέρμα	1	Ένθετη σχάρα ψησίματος	1
Ταψί ψησίματος φαρδύ	1		

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Όνομαστική ισχύς ηλεκτρικής σύνδεσης 5300 W  
Ένταση ρεύματος 23 A  
Τάση 220-240 V

Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας 200 cm  
Συχνότητα 50/60 Hz  
Terminal block 3 poles



## Not included accessories

### AIRFRY

Σχάρα AIRFRY. Αντικαταστήστε το παραδοσιακό τηγάνισμα, τώρα με λιγότερες θερμίδες και λιγότερα λιπαρά. Σας επιτρέπει να δημιουργείτε γρήγορα και απλά πιάτα όπως τηγανιτές πατάτες, τηγανητά λαχανικά και ψάρια, εξασφαλίζοντας τέλειο ρόδισμα και τραγανή υφή.



### KIT3N6

Κιτ επέκτασης ύψους 2 πλευρικών πλευρών (950mm), μαύρο, για κουζίνες Opera A2 (945-965mm)



### PRTX

Πυρίμαχη πέτρα πίτσας με χερούλια. D=35cm Ακατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. Κατάλληλο για φούρνους αερίου, για να τοποθετηθεί στο γκριλ.



### KIT1A2PY-81

Προστατευτική πλάτη, 90x75 cm, από ανοξείδωτο ατσάλι, κατάλληλη για πυρολυτική Opera A2



### GRM

Στήριγμα μοκα εστιών αερίου



### BN620-1

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 20 mm. Ιδανικό για μεγάλη γκάμα αλμυρών και γλυκών.



### SFLK1

Παιδική ασφάλεια



### GTP

Μερικώς εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



### BNP608T

Ταψί επικαλυμμένο με τεφλόν, βάθους 8 mm, για τοποθέτηση στο ράφι



### KIT2A2-8

Μπάζα, 100 cm, ανοξείδωτο ατσάλι, για κουζίνες Opera A2



### GTA-6

Σετ τηλεσκοπικών οδηγών με 3 επίπεδα Μήκος: 369 mm 2 πλήρως εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί, 431 mm 1 μερικώς εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί, 177 mm (κάτω επίπεδο) Υλικό: ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430



### BBQ

Επιφάνεια ψησίματος BBQ διπλής όψεως. Για ζουμερά και τραγανά αποτελέσματα στο φούρνο με την αυθεντική γεύση του BBQ. Η ραβδωτή πλευρά είναι κατάλληλη για κρέατα και τυριά. Η λεία πλευρά για ψάρια, θαλασσινά και λαχανικά.





### PALPZ

Φτυάρι πίτσας με αναδιπλούμενη χειρολαβή πλάτος: 315mm μήκος: 325mm



### BN640

Εμαγιέ ταψί κατάλληλο για φούρνους 45cm και 60cm. Βάθος 40 mm. Ιδανικό για το μαγείρεμα και το ψήσιμο κρέατος και ψαριού σε σάλτσες. Ιδανικό επίσης για πειραματισμούς με πιο ελαφριά και τραγανά συνοδευτικά



### GTT

Πλήρως εξαγόμενοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (1 επίπεδο), κατάλληλοι για παραδοσιακούς φούρνους. Κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι, εγγυώνται σταθερότητα και διευκολύνουν την ομαλή εξαγωγή των ταψιών.



### SMOLD

Σετ 7 καλουπιών σιλικόνης για παγωτά, γλειφιτζούρια, πραλίνες, παγάκια ή σε μερίδες φαγητού. Χρησιμοποιείται από -60°C έως +230°C

## Symbols glossary (TT)

- A** A: Απόδοση στεγνώματος προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων
-  Βάσεις από μαντέμι βαρέως τύπου: για μέγιστη σταθερότητα και αντοχή.
-  Πόρτες με τριπλά τζάμια: Αριθμός τζαμιών πόρτας.
- B** B: Ενεργειακή διαβάθμιση προϊόντος, μετρούμενη από A+++ έως D / G ανάλογα με την οικογένεια προϊόντων.
-  Σύστημα ψύξης αέρα: για την εξασφάλιση ασφαλών επιφανειακών θερμοκρασιών.
-  Σμάλτο Ever Clean: εφαρμόζεται ηλεκτροστατικά, από άκρη σε άκρη για την αποφυγή ρωγμών με την πάροδο του χρόνου. Είναι ένα ιδιαίτερο πυρολυτικό σμάλτο, ανθεκτικό στα οξέα, το οποίο, εκτός από ευχάριστα φωτεινό, προάγει τον καλύτερο καθαρισμό των τοιχωμάτων του φούρνου, χάρη στη μη πορώδη επιφάνεια. Ψήνεται σε θερμοκρασία άνω των 850°C και πολυμερίζεται αργά σε επιστημονικά καθορισμένο ρυθμό για να εξασφαλίσει ομοιόμορφο βάθος και αντοχή Το σμάλτο Ever Clean δημιουργεί ένα άψογο φινίρισμα τόσο στο εσωτερικό του φούρνου όσο και στα ταψιά, κάνοντας τις επιφάνειες του φούρνου απίστευτα εύκολες στον καθαρισμό. Διατηρείται με την πάροδο του χρόνου καθώς μειώνει την πρόσφυση του λίπους κατά το μαγείρεμα
-  Κάτω αντίσταση + αέρας: ο συνδυασμός του αέρα μόνο με την κάτω αντίσταση επιτρέπει το μαγείρεμα φαγητών που έχουν ήδη μαγειρευτεί στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά ταχύτερα. Αυτό το σύστημα συνιστάται για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος φαγητών που είναι ήδη καλά μαγειρεμένα στην επιφάνεια, αλλά όχι εσωτερικά και απαιτούν μετρίως υψηλότερη θερμοκρασία. Ιδανικό για κάθε είδος φαγητού.
-  Πάνω και κάτω αντίσταση με αέρα: Έντονη και ομοιογενής παραδοσιακή μαγειρική, κατάλληλη και για σύνθετες συνταγές. Ο ανεμιστήρας είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Έτσι εξασφαλίζει ταχύτερο και πιο ομοιογενές αποτέλεσμα, διατηρώντας τα αρώματα και την υγρασία στο εσωτερικό. Ιδανικό για ζυμαρικά φούρνου, μπισκότα, ψητά και πίτες.
-  Στατικό μαγείρεμα: Παραδοσιακή μαγειρική λειτουργία κατάλληλη για την προετοιμασία ενός φαγητού τη φορά. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός και η θερμότητα έρχεται από κάτω και από πάνω ταυτόχρονα. Το στατικό μαγείρεμα είναι πιο αργό και ντελικάτο, ιδανικό για καλά μαγειρεμένα και στεγνά φαγητά ακόμα και στο εσωτερικό τους. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των ειδών ψητών, λιπαρών κρέατων, ψωμιού, γემιστών κέικ.
-  Κάτω αντίσταση: η θερμότητα προέρχεται μόνο από το κάτω μέρος της κοιλότητας. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Ιδανικό για γλυκές και αλμυρές πίτες και pizza. Σχεδιασμένο για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα και να κάνει το φαγητό πιο τραγανό Αυτό το σύμβολο στους φούρνους αερίου υποδεικνύει τον φλόγιστο αερίου.
-  Κυκλοφορία: Ο συνδυασμός του ανεμιστήρα και του κυκλικού στοιχείου γύρω του δίνει μια μέθοδο μαγειρέματος ζεστού αέρα. Αυτό παρέχει πολλά οφέλη, συμπεριλαμβανομένης της μη προθέρμανσης, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 20 λεπτά, χωρίς μεταφορά γεύσης κατά το μαγείρεμα διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα, λιγότερη ενέργεια και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Καλό για όλα τα είδη φαγητού.
-  ECO: μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σε ένα μόνο ράφι με χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Συνιστάται για όλα τα είδη τροφίμων εκτός από αυτά που μπορούν να παράγουν πολλή υγρασία (για παράδειγμα λαχανικά). Για να επιτευχθεί η μέγιστη εξοικονόμηση ενέργειας και να μειωθεί ο χρόνος, συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο χωρίς προθέρμανση.

-  Γκριλ με αέρα: Ο ανεμιστήρας μειώνει την έντονη θερμότητα από το γκριλ, παρέχοντας μια εξαιρετική μέθοδο ψησίματος διαφόρων τροφίμων (μπριζόλες, λουκάνικα κλπ.) δίνοντας ομοιόμορφο ρόδισμα και κατανομή θερμότητας, χωρίς να στεγνώσει το φαγητό. Οι δύο επάνω οδηγοί ραφιών συνιστώνται για τη χρήση, ενώ το κάτω μέρος του φούρνου μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσει άλλα φαγητά ζεστά την ίδια στιγμή, μια εξαιρετική επιλογή όταν μαγειρεύετε ένα ψητό πρωινό. Το μισό γκριλ (μόνο στο κέντρο) είναι ιδανικό για μικρές ποσότητες φαγητού.
-  Μικρό γκριλ: Για γρήγορο μαγείρεμα και ρόδισμα των τροφίμων. Καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν χρησιμοποιώντας το επάνω ράφι για μικρά τρόφιμα, ενώ τα κάτω ράφια για μεγαλύτερα, όπως μπριζόλες ή λουκάνικα. Στο μικρό γκριλ η θερμότητα παράγεται μόνο στο κέντρο της αντίστασης, έτσι είναι ιδανικό για μικρότερες ποσότητες.
-  Μόνο επάνω αντίσταση: Με τη θερμότητα να προέρχεται μόνο από πάνω, είναι ιδανικό για τρόφιμα που έχουν τελειώσει με χρυσό ρόδισμα, αλλά δεν απαιτούν την πλήρη θερμότητα από το γκριλ. Πιάτα όπως τα λαζάνια, φαγητά με επικάλυψη πατάτας και συνταγές με τυρί επωφελούνται από αυτή τη λειτουργία.
-  Αφαιρούμενη επένδυση οροφής: Πρόκειται για μια τέλεια λύση που προστατεύει το πάνω μέρος της κοιλότητας του φούρνου από τη ρύπανση. Αφαιρείται εύκολα για καθαρισμό, μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
-  Ηλεκτρονικός έλεγχος: Σας επιτρέπει να διατηρείτε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου με ακρίβεια 2-3 ° C. Αυτό επιτρέπει να μαγειρεύετε γεύματα που είναι πολύ ευαίσθητα στις αλλαγές θερμοκρασίας, όπως κέικ, σουφλέ, πουτίγκες.
-  Εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες: Ισχυροί εξαιρετικά γρήγοροι καυστήρες προσφέρουν ισχύ έως 5kw.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.
-  Γκριλ: Πολύ έντονη θερμότητα προέρχεται μόνο από πάνω, από την διπλή αντίσταση. Ο ανεμιστήρας δεν είναι ενεργός. Παρέχει εξαιρετικά αποτελέσματα ψησίματος και γκρατιναρίσματος. Χρησιμοποιούμενο στο τέλος του μαγειρέματος, δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα στα πιάτα.
-  Rotisserie με μισή σχάρα: Αυτά τα σύμβολα επιτρέπουν τη χρήση του rotisserie με μισή σχάρα.
-  Ασύμμετρος φωτισμός: Δύο αντίθετα τοποθετημένα πλευρικά φώτα σε διαφορετικό ύψος, αυξάνουν την ορατότητα στο εσωτερικό του φούρνου.
-  Η κοιλότητα του φούρνου έχει 4 διαφορετικά επίπεδα μαγειρέματος.
-  ΠΤΥΣΣΟΜΕΝΟ ΓΚΡΙΛ: το γκριλ μπορεί εύκολα να μετακινηθεί για να καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου με ένα απλό βήμα.
-  Vapor Clean: μια απλή λειτουργία καθαρισμού με ατμό που μαλακώνει τις επικαθήσεις στην κοιλότητα του φούρνου.
-  Η χωρητικότητα δηλώνει την ποσότητα του χρησιμοποιήσιμου χώρου στην κοιλότητα του φούρνου σε λίτρα.