

A2BL-81

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

100x60 cm
2
Sähköinen
Kaasu
Kiertoilmauuni
Staattinen
Katalyysipuhdistus
8017709256753
A
B



Estetiikka



Estetiikka

Sarja

Design

Väri

Ohjauspaneelin
pintakäsittely

Logo

Logon sijainti

Seisova

Tason väri

Keittoastiatuen tyyppi

Säätimien tyyppi

Classic

Opera

Ammattikäyttöön

Musta

Metalliemalointi

Ruostumaton teräs

Uunin alapuolinen paneeli

Kyllä

Ruostumaton teräs

Valurauta

Säätimet

Säätimet

Säätimien väri

Säätimien lukumäärä

Väripainatus

Näytön tyyppi

Ovi

Lasin tyyppi

Kahva

Kahvan väri

Säilytystila

Smeg Classic

Ruostumaton teräs

10

Hopea

Kosketus

2 vaakasuuntaista paneelia

Eclipse

Smeg Classic

Harjattua ruostumatonta
terästä

Laatikko

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä

7

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Eco



Pieni grilli



Suuri grilli



Puhallinavusteinen grilli (pieni)



Tuuletin

Puhdistustoiminnot

Katalyyttinen



Vapor clean

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni

6

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Pieni grilli



Suuri grilli



Alusta



Varras + grilli



Yläosa

Keittotason tekniset ominaisuudet

UR

UR

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

Kyllä

Polttimien suojukset

Mattamusta emalointi

elektroninen sytytys

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

1

Tuulettimen numero

1

Nettobilavuus, 1. uuni

61 l

Bruttobilavuus,

70 l

ensimmäinen uuni

Uunin sisämateriaali

Ever Clean -emali

Hyllyjen määrä

4

Hyllyjen tyyppi

Metalliliteet

Valojen tyyppi

Halogeeni

Valoteho

40 W

Aika-asetus

Aloitus ja pysäytys

Valaistus luukun ollessa

Kyllä

auki

Oven avaaminen

Luukku alhaalla

Irrotettava luukku

Kyllä

Luukun lasien määrä

3

Lämpöä heijastavien

2

luukun lasien määrä

Turvatermostaatti

Kyllä

Jäähdytysjärjestelmä

Tangentiaalinen

Uunin nettosisämitat (k

316x460x412 mm

x l x s)

Lämpötilansäätö

Sähkömekaaninen

Alavastuksen teho

1200 W

Ylävastuksen teho

1000 W

Grillivastus

1700 W

Suuren grillin teho

2700 W

Kiertoilmavastuksen

2000 W

teho

Grillin tyyppi

Sähkö

Kääntyvä grilli

Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päätyessä	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	750 W
Valon tyyppi	Hehkulamppu	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	650 W
Valoteho	25 W	Grillivastus	1400 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2050 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä		

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		

Sähköliitântä

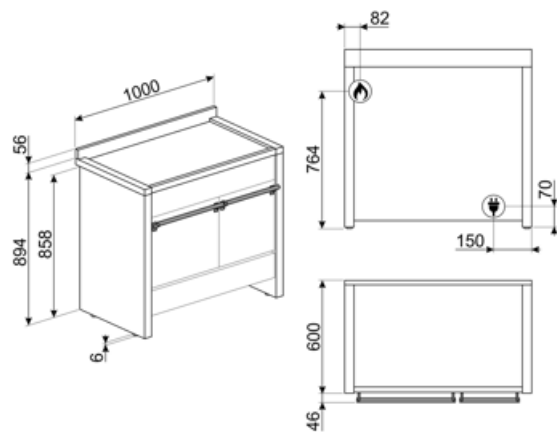
Sähköliitântä	5300 W	Sähköjohdon pituus (cm)	200 cm
---------------	--------	-------------------------	--------

Virta
Jännite

23 A
220-240 V

Taajuus
Pääte

50/60 Hz
3 napainen



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.



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

Roiskesuojus, 90x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu pyrolyttiselle Opera A2 -liesille



KIT3N6

Korkeuden jatkosarja 2 sivulaitaa (950 mm), musta, Opera-liesille A2



SFLK1

Lapsilukko



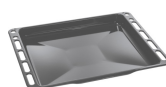
BBQ

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



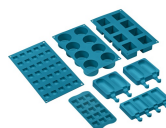
PALPZ

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



Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.
	Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.		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.		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.
	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 ihanteellisesti, 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 kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä 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 alaosa 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 alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaruille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määriille.



Vain ylävastus: Tätä käytetään vain ylhäältä, ja se soveltuu ihanteellisesti ruoille, joiden pinta halutaan saada kauniin ruskeaksi, mutta jotka eivät edellytä grillin täyttä lämpöä. Tämä tila on hyvä lasagnelle sekä ruoille, joiden päällä on perunaa sekä juustokuorrutus.



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 helpossa vaiheessa.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle 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.



Paistivarras puoligrillillä: Nämä symbolit mahdollistavat paistivartaan käytön puoligrillillä.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa 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 kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.



Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.



Höyrypuhdistus: yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



...



Nappien ohjaus

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

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

AirFry (AIRFRY valinnainen lisävaruste)

Kevyempi ja maistuvampi ruoka ilmafriteerauskorin ansiosta (valinnainen lisävaruste)

Kylmä luukku

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

Yksi turbiini

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