A3-81

Tűzhely mérete	120x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	2
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Második sütő típusa	Statikus
EAN kód	8017709245269
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	B



Design

Design	Professzionális
Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél
Design család	Classica
Logó	Assembled st/steel
Szín	Rozsdamentes acél
Logo position	Facia below the oven
Felületkezelés	Szatén
Hátfal-magasítás	Igen
Serie	Opera
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok
Vezérlőgombok	Smeg Classica
Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Vezérlőelemek száma	11
Serigraphy colour	Fekete
Kijelző	DigiScreen
Ajtó	2 vízszintes panellel
Üveg típusa	Eclipse
Fogantyú	Smeg Classica
Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Tárolórekesz	Fiók
Kihúzható tárolófiók	Igen

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	8

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Kis grill
- Légkeveréses grill (kicsi)
- Légkeverés + alsó sütés

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér	4

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

- Statikus
- Kis grill
- Nagy grill
- Alsó sütés

Főzőlap műszaki jellemzői

UR

Főzőzónák száma összesen 6

Bal első - Gáz – 2UR (dupla) - 4.20 kW
Bal hátsó - Gáz – Félgyors - 1.80 kW
Elöl középen - Gáz – AUX - 1.00 kW
Hátsó középen - Gáz – Gyors - 3.00 kW
Jobb első - Gáz – AUX - 1.00 kW
Jobb hátsó - Gáz – Halsütő - 1.90 kW
Központi - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Gázégők típusa	Standard	**Gázbiztonsági szelepek**	Igen
Automatikus elektronikus gyújtás	Igen	**Égőfejek**	Matt fekete zománcozott

Fő sütő műszaki jellemzők

77 lt | 4 | 3

Világítás száma	2	**Ajtóüvegek száma összesen**	3
Ventilátor száma	1	**Hővisszaverő ajtóüvegek száma**	2
Sütőtér nettó térfogata	77 l	**Biztonsági termosztát**	Igen
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	90 l	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	305x613x405 mm
Sütőszintek száma	4		
Sütőszintek típusa	Fémállványok		
Világítás típusa	Izzólámpa		

Világítás teljesítménye	25 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1750 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1050 W
Grillező elem	2800 W
Nagy grill teljesítmény	3850 W
Körfűtőszál teljesítmény	2500 W
Grill típusa	Elektromos

Fő sütőtér jellemzői

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

Második sütő műszaki jellemzői



A második sütőtér nettó térfogata	40 l
Bruttó térfogat, 2. sütőtér	42 l
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc
Sütőszintek száma	4
Sütőszintek típusa	Fémállványok
Felső védőlemez	Igen
Világítás száma	1
Világítás típusa	Izzólámpa
Világítás teljesítménye	25 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes ajtóüvegek száma	3
Hővisszaverő ajtóüvegek száma	2
Biztonsági termosztát	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	315x300x415 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektromechanikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	700 W
Felső fűtőelem teljesítmény	650 W
Grillező elem teljesítmény	1400 W
Nagy grill teljesítmény	2050 W
Grill típusa	Elektromos

Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	220 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

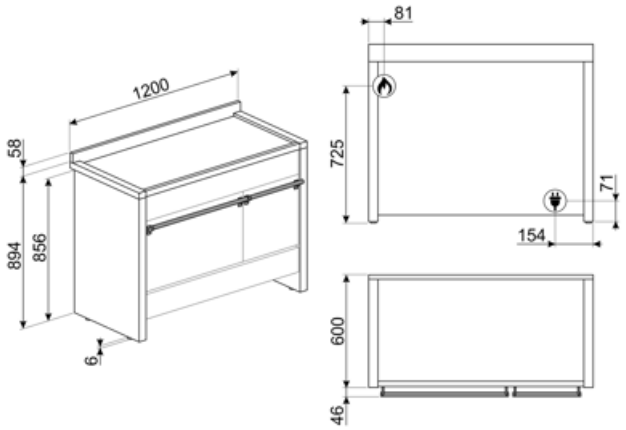
Sütőrács hátsó ütközővel	2
Széles tepsi	2

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	**Grillrács**	1
Széles tepsi	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	6900 W	**Tápkábel hossza**	200 cm
Áramerősség	30 A	**További csatlakozási lehetőségek**	Igen, két- és háromfázisú
Feszültség	220-240 V	**Frekvencia**	50/60 Hz
Feszültség 2 (V)	380-415 V	**Sorkapocs**	5 poles
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú	**Csatlakozódugó**	Nem



Compatible Accessories



BN620-1

Zománcozott 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



KIT1A3-8

Rozsdamentes acél hátlap, 120 cm, Opera A3 tűzhelyekhez



KIT3-6

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



SFLK1

Gyerekzár



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



GRM

Kávéfőzőgép támogatás

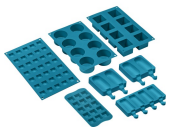
KIT2A3-2

Lábazat, 120 cm, csak elülső, rozsdamentes acél, A3 és A4 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.



SMOLD

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

Symbols glossary



A: Energiahatékonysági osztály



B: Termék energiabesorolása, A++ és D / G között a termékcsaládtól függően.



Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.



Oszlopba történő beépítés



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, 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.



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.



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.



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, sültek és sütemények készítéséhez.



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 húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



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.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



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

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 melegentartására, ami kiváló lehetőség a grillezett reggeli elkészítésekor. A félgrill (csak középső rész) ideális kis mennyiségű ételekhez.

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 mennyiségek esetén.

Automatikus ajtónyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva a véletlen kinyitást.

A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.

Ultra gyors égők: Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Vezérlőgombok

Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.

Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.

Kivehető felső védőlemez Ez a tökéletes megoldás védi a sütőtér felső részét a lerakódásoktól. Könnyen eltávolítható tisztításhoz, mosogatógépben mosható.

Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.

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.

Ever Clean zománc

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus zománcnak köszönhetően

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

Hőlégkeverés

A legjobb sütési teljesítményt a hőlégkeverés garantálja

Az összetett ventilátor és a fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve a homogén és gyorsabb sütést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Tangenciális hűtés

Innovatív hűtési technolgóia: a tangenciális ventilátor és az ajtótól egészen a hátfalig optimalizált légáramlási útvonal garantálja a készülék és a konyhabútor hatékony védelmét, miközben alacsony külső felületi hőmérsékletet biztosít a maximális biztonság érdekében

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 körfűtőszállal kiegészített ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a hőlégkeveréses sütést