

# A4-81

Lieden koko	120x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Katalyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709256807
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



## Estetiikka

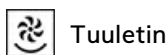
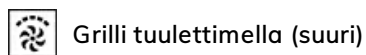
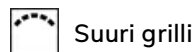


<b>Estetiikka</b>	Classic	<b>Säätimien tyyppi</b>	Säätimet
<b>Sarja</b>	Opera	<b>Säätimet</b>	Smeg Classic
<b>Design</b>	Ammattikäyttöön	<b>Säätimien väri</b>	Ruostumaton teräs
<b>Väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Säätimien lukumäärä</b>	12
<b>Pinnan viimeistely</b>	Harjattu	<b>Väripainatus</b>	Musta
<b>Ohjauspaneelin pintakäsittely</b>	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	<b>Näytön tyyppi</b>	Kosketus
<b>Logo</b>	Ruostumaton teräs	<b>Ovi</b>	2 vaakasuuntaista paneelia
<b>Logon sijainti</b>	Uunin alapuolinen paneeli	<b>Lasin tyyppi</b>	Eclipse
<b>Seisova</b>	Kyllä	<b>Kahva</b>	Smeg Classic
<b>Tason väri</b>	Ruostumaton teräs	<b>Kahvan väri</b>	Harjattua ruostumatonta terästä
<b>Keittoastiatuen tyyppi</b>	Valurauta	<b>Säilytystila</b>	Laatikko

## Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä 8

Perintieset paistotoiminnot



## Puhdistustoiminnot

Katalyyttinen



## Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni

6

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Puhallinavusteinen



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletetty alusta



Pizza

Puhdistustoiminnot, toinen uuni

Katalyyysi

## Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoaluetta yhteensä 6

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

Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.80 kW

Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana keskellä - Kaasu - RP - 3.00 kW

Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW

Takana oikealla - Kaasu - SRD - 1.90 kW

Takana vasemmalla - Kaasu - URP - 4.00 kW

Oikealla - BBQ

Polttimet

Tavallinen

Polttimien suojukset

Mattamusta emalointi

Automaattinen

Kyllä

Automaattinen

Kyllä

elektroninen sytytys

ylieksumisvirrankatkaisu

## Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä

1

Luukun lasien määrä

3

Tuulettimen numero

1

Lämpöä heijastavien

2

Nettotilavuus, 1. uuni

61 l

luukun lasien määrä

Bruttotilavuus,  
ensimmäinen uuni

70 l

Turvatermostaatti

Kyllä

Uunin sisämateriaali

Ever Clean -emali

Jäähdytysjärjestelmä

Tangentiaalinen

Hyllyjen määrä

4

Uunin nettosisämitat (k  
x l x s)

316x460x412 mm

Hyllyjen tyyppi

Metalliliteet

Lämpötilansäätö

Sähkömekaaninen

Valojen tyyppi

Halogeeni

Alavastuksen teho

1200 W

Valoteho

40 W

Ylävastuksen teho

1000 W

Aika-asetus

Minuuttilaskuri +  
kypsennyksen loppu

Grillivastus

1700 W

Valaistus luukun ollessa  
auki

Kyllä

Suuren grillin teho

2700 W

Kiertoilmavastuksen  
teho

2000 W

Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

## Vaihtoehdot, Uuni

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

## Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	55 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, 2. uuni	70 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen määrä	4	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	290x444x425 mm
Valojen lukumäärä	1	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valon tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1100 W
Valoteho	40 W	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	1000 W
Aika-asetus	Minuuttiajastin	Grillivastus	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2700 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä
Sisäluukku kokolasia	Kyllä		

## Lisäuunin vaihtoehdot

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	300 °C

## Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Katalyysipuhdistuvat sivuseinät	3
20 mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1	Pizzavarusteet	Tulenkestävä kivi, suojuus ja pizzalapio
Uuniritilä	1		

## Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja  
sivupysäytys  
40mm syvä uunipelti

1  
1

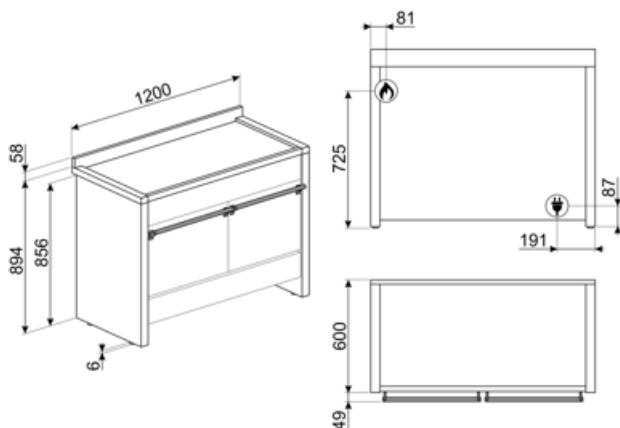
Uuniritilä  
Katalyysipuhdistuvat  
sivuseinät

1  
3

## Sähköliitännä

Sähköliitännä 7500 W  
Virta 33 A  
Jännite 220-240 V  
Jännite 2 (V) 380-415 V

Asennetun sähköjohdon tyyppi Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe  
Sähköjohdon pituus (cm) 150 cm  
Taajuus 50/60 Hz  
Pääte 5 napaa



## Not included 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



### GRM

Kaasutasojen mutteripannualusta



### GTT

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



### KIT2A3-2

Jalkalista, 120 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu A3-7 ja A4 Opera -liesille



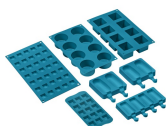
### PALPZ

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



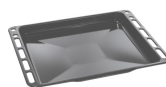
### BBQ

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



### GC120

Valurautainen grillialusta, soveltuu A3/A4/A5-liesille



### GTP

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



### KIT1A3-8

Roiskesuojaus, 120x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Opera A3-8 -liesille



### KIT3-6

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



### SFLK1

Lapsilukko



































### TPKX

Teppanyaki inox



## Symbols glossary

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Katalyyttinen puhdistus: järjestelmä takaa täydellisen hygienian uunin sisällä kolmen itsepuhdistavan, erityisellä lakalla päällystetyn paneelin ansiosta. Paneeli edistää kypsennyksessä syntyvien hajujen ja rasvan asteittaista hävittämistä.
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  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 ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  Raskaan käytön valurautaiset keittorillät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.
-  Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä 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.
-  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.

- |   |  |
|---|--|
|  <p><b>ECO:</b> 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</p> |  <p><b>Grilli:</b> Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.</p> |
|  <p><b>Puoligrilli:</b> Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.</p>   |  <p><b>Puhallin ja grilli:</b> Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.</p>                        |
|  <p><b>Pizzatoiminto:</b> Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.</p>  |  <p><b>Kaasu-uunit</b> tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.</p>   |
|  <p><b>Täyslasinen sisäluukku:</b> Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.</p>  |  <p><b>Sivuvälöt:</b> Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.</p>   |
|  <p><b>Automaattinen avaus:</b> 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.</p>   |  <p><b>Ylivuotosuoja:</b> Erityinen ylivuotosuoja sammuttaa hellan, jos nesteitä vuotaa yli.</p>  |
|  <p><b>Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.</b></p>   |  <p><b>Teleskoopikiskot:</b> voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.</p>  |
|  <p><b>Elektroninen ohjaus:</b> Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.</p>  |  <p><b>Kalteva grilli:</b> kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helppossa vaiheessa.</p>  |
|  <p><b>Huippunopeat polttimet:</b> Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.</p>  |  <p><b>Höyrypuhdistus:</b> yksinkertainen puhdistustoiminto, jossa uunin kerrostumat poistetaan höyryllä.</p>   |
|  <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>   |  <p><b>Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.</b></p>   |
|  <p>...</p>   |  <p><b>Nappien ohjaus</b></p>   |

---

## 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

### **Teleskooppikiskot**

Peltien helppo irrotus ja turvallinen laitto uuniin teleskooppikiskojen ansiosta

### **Isoterminen uunitila**

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

### **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)

**Yksi turbiini**

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