

A5-81

Tűzhely mérete	150x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	2
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Gáz
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Második sütő típusa	Hőlégkeveréses
EAN kód	8017709260774
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	A



Design



Design	Professzionális	Vezérlés típusa	Vezérlőgombok
Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél	Vezérlőgombok	Smeg Classica
Design család	Classica	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Logó	Assembled st/steel	Vezérlőelemek száma	13
Szín	Rozsdamentes acél	Serigraphy colour	Fekete
Logo position	Facia below the oven	Kijelző	DigiScreen
Felületkezelés	Szatén	Ajtó	2 vízszintes panellel
Hátfal-magasítás	Igen	Üveg típusa	Eclipse
Serie	Opera	Fogantyú	Smeg Classica
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Edénytartó állványok típusa	Öntöttvas	Tárolórekesz	Fiók

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 8

Hagyományos sütési funkciók

 Statikus	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Légkeverés + alsó sütés	

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér 8

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Nagy grill	Légkeveréses grill (nagy)	Légkeveréses alsó
Hőlégkeverés + alsó sütés	Pizza	

Tisztító funkciók, 2. sütőtér

Katalízis

Főzőlap műszaki jellemzői



Főzőzónák száma összesen 7

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

Jobb - Gáz – 2UR (dupla) - 5.00 kW

Központi - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Gázégők típusa Standard

Automatikus Igen

elektronikus gyújtás

Gázbiztonsági szelepek Igen

Égőfejek

Automatikus
kikapcsolás kifutás
esetén

Matt fekete zománcozott

Igen

Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma 2

Ventilátor száma 1

Sütőtér nettó térfogata 77 l

Bruttó térfogat, 1. sütőtér 90 l

Sütőtér anyaga Ever Clean zománc

Sütőszintek száma 4

Sütőszintek típusa Fémállványok

Felső védőlemez Igen

Világítás típusa Izzólámpa

Világítás teljesítménye 25 W

Sütési idő beállítása Indítás és leállítás

Teljes üveg belső ajtó Igen

Kivehető belső ajtóüveg Igen

Ajtóüvegek száma összesen 3

Hővisszaverő ajtóüvegek száma 2

Biztonsági termosztát Igen

Hűtőrendszer Tangenciális

Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) 305X613X405 mm

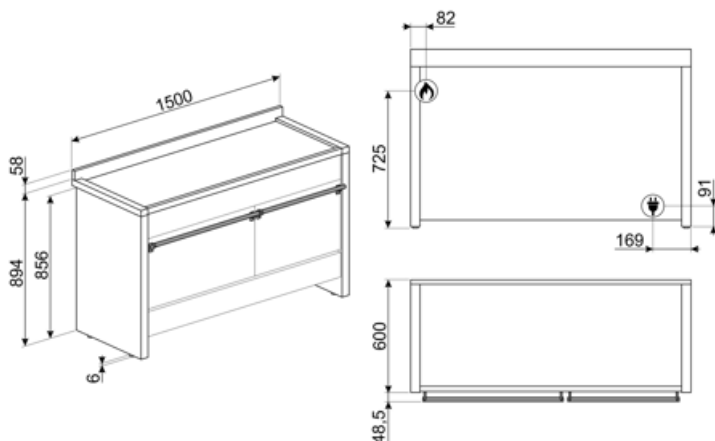
Hőmérséklet szabályozás Elektromechanikus

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Katalitikus panelek	3
40 mm mély tepsi	1	Pizza kiegészítők	Tűzálló kő + fedél + lapát
Grillrács	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	7700 W	Tápkábel hossza	150 cm
Áramerősség	34 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 poles
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Csatlakozódugó	Nem
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, két- és háromfázisú		



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.



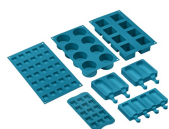
BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



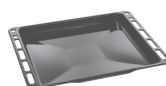
PALPZ

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 fagyaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



BN640

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



GRM













Kávéfőzőgép támogatás























SFLK1

Gyerekzár

Symbols glossary

-  A: Energiahatékonysági osztály
-  Oszlopba történő beépítés
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvjaa az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  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, sülték és sütemények készítéséhez.
-  Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  Nagy teherbírású öntöttvas edénytartók: a maximális stabilitás és ellenállóképesség érdekében.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  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.
-  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.
-  Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból 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
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húskok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülől, 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.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **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.
-  **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.
-  **Időzítés:** Minden indukciós főzőlap rendelkezik időzítővel, amely az előre beállított idő után automatikusan befejezi a működést.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.**
-  **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.
-  **Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **Kifutás elleni védelem:** a speciális kifutás elleni védelem automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha folyadék kerül a kezelőfelületre.
-  **A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.**
-  **Lehajtható grill:** a grill fűtőszál egy egyszerű mozdulattal kiakasztható és elmozdítható, így a készülék felső része egyetlen lépésben, könnyedén megtisztítható.
-  **Ultra gyors égők:** Az erős ultragyors égők akár 5 kW teljesítményt is biztosítanak.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **Vezérlőgombok**

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 megszőnik.

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

Eltávolítható belső üveg

A belső ajtóüvegek könnyen leszerelhetők a teljes tisztításhoz

Tangenciális hűtés

Innovatív hűtési technológia: 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

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

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)

Egy turbina

A sütő körfűtőszállal kiegészített ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a hőlégkeveréses sütést