

A5-81

Lieden koko	150x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Kiertoilmauuni
EAN-koodi	8017709260774
Energialuokka	A
Energiatohokkuusluokka, toinen uuni	A



Estetiikka



Estetiikka	Classic	Säätimien tyyppi	Säätimet
Sarja	Opera	Säätimet	Smeg Classic
Design	Ammattikäyttöön	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Väri	Ruostumaton teräs	Säätimien lukumäärä	13
Pinnan viimeistely	Harjattu	Väripainatus	Musta
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	Näytön tyyppi	Kosketus
Logo	Ruostumaton teräs	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Lasin tyyppi	Eclipse
Seisova	Kyllä	Kahva	Smeg Classic
Tason väri	Ruostumaton teräs	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	Säilytystila	Laatikko

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8
----------------------------	---

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +
alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Eco



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletin

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni

8

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni



Staattinen



Puhallinvusteinen



Puhallin



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Tuuletetty alusta



Kiertoilma + tuuletin + alalämpö



Pizza

Puhdistustoiminnot, toinen uuni

Katalyysi

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 7

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 - kalankypsennystaso - 1.90 kW

Oikealla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 5.00 kW

Keskellä - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Polttimet Tavallinen

Polttimien suojukset

Mattamusta emalointi

Automaattinen elektroninen sytytys Kyllä

Automaattinen ylikiehumisvirrankatkaisu Kyllä

Kaasun turvasuuttimet Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet

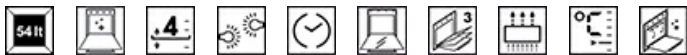


Valojen lukumäärä	2	Sisäluukku kokolasia	Kyllä
Tuulettimen numero	1	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Nettotilavuus, 1. uuni	77 l	Luukun lasien määrä	3
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	90 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen määrä	4	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	305X613X405 mm
Kattolista	Kyllä	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valojen tyyppi	Hehkulamppu	Alavastuksen teho	1750 W
Valoteho	25 W	Ylävastuksen teho	1050 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	2800 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Kiertoilmavastuksen teho	2500 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Grillin tyyppi	Sähkö
Irrotettava luukku	Kyllä		

Vaihtoehdot, Uuni

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

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	54 l	Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Bruttotilavuus, 2. uuni	70 l	Luukun lasien määrä	3
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Hyllyjen määrä	4	Turvatermostaatti	Kyllä
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Valojen lukumäärä	1	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	290x444x425 mm
Valon tyyppi	Halogeeni	Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Valoteho	40 W	Alavastuksen teho	1100 W
Aika-asetus	Pysäytys	Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	1000 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Grillivastus	1700 W
Oven avaus	Läppä alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	2000 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Kääntyvä grilli	Kyllä

Lisäuunin vaihtoehdot

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	280 °C

Pääuunin varusteet

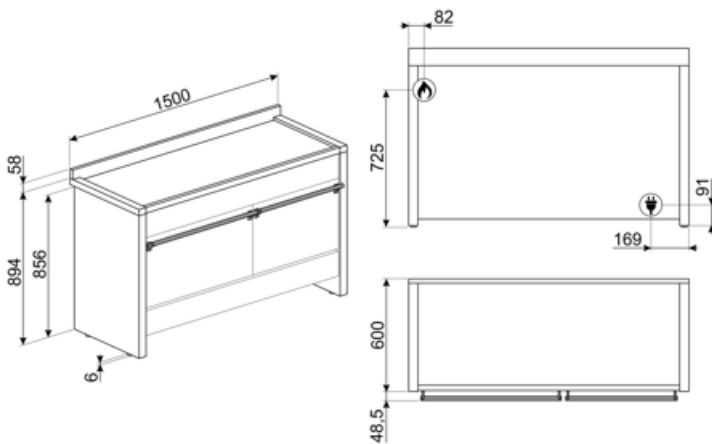
TOP Uuniritilä takalukolla	2	Leivontapelti	2
----------------------------	---	---------------	---

Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Katalyysipuhdistuvat sivuseinät	3
40mm syvä uunipelti	1	Pizzavarusteet	Tulenkestävä kivi, suojus ja pizzalapio
Uuniritilä	1		

Sähköliitännä

Sähköliitännä	7700 W	Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	34 A	Sähköjohdon pituus (cm)	150 cm
Jännite	220-240 V	Taajuus	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	Pääte	5 napaa

































Not included accessories

- BN620-1**
Emaloitu pelti, 20 mm syvä
- 
- BNP608T**
Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle
- 
- GRM**
Kaasutasojen mutteripannualusta
- 
- KIT2A5-5**
Jalkalista, 150 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu A5 Opera -liesille
- 
- PPR9**
Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.
- 
- SMOLD**
7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C
- 

- BN640**
Emaloitu pelti, 40mm syvä
- 
- GC120**
Valurautainen grillialusta, soveltuu A3/A4/A5-liesille
- 
- KIT1A5-81**
Roiskesuojus, 150x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Opera A5-81 -liesille
- 
- PALPZ**
Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm
- 
- SFLK1**
Lapsilukko
- 
- TPKX**
Teppanyaki inox
- 

Symbols glossary

	Raskaan käytön valurautaiset keittorilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	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
	Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.		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 ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
	...		Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.

-  **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.
-  **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.
-  **Pizzatoiminto:** 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.
-  **Kaasu-uunit** tarjoavat välitöntä lämmön säätelyä, lyhyempiä kypsennysaikoja ja tilaisuuden paistaa paljon alhaisimmissa lämpötiloissa sähköuuneihin verrattuna.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **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.
-  **Irrotettava kattolevy:** Tämä on täydellinen ratkaisu, joka suojelee uunin yläosaa liialta. 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.
-  **Ajastin:** Kaikissa keraamisissa tasoissa on ajastin, joka keskeyttää kypsennyksen esiasetetun ajan jälkeen.
-  **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.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Turbo:** lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvalot:** Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.
-  **Ylivuotosuoja:** Erityinen ylivuotosuoja sammuttaa hellan, jos nesteitä vuotaa yli.
-  **Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.**
-  **Kalteva grilli:** kalteva grilli voidaan irrottaa helposti vastuksen liikkuttamiseksi ja laitteen katon puhdistamiseksi yhdessä helpossa vaiheessa.
-  **Huippunopeat polttimet:** Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.



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.

Ever Clean -emali

Uunin helppo puhdistus erityisen pyrolyyttisen emalin ansiosta

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

Irrotettava sisälasi

Sisäiset luukun lasit on helppo irrottaa kattavaa puhdistusta varten

Tangentiaalinen jäähdytys

Uusi jäähdytysjärjestelmä, jossa on tangentiaalinen tuuletin ja ilmavirtaus luukulta välitilaan

Isoterminen uunitila

Paras kypsennystulos korkeimmalla energiatehokkuudella

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)

Säädettävä korkeus

Liesi on asetettu työtasoon työalueelle säädettävien jalkojen ansiosta

Yksi turbiini

Uunissa on tuuletin, jossa on kiertoilämmityselementti, joka mahdollistaa kypsennyksen kiertoilämmöllä