

A2-8

Kuchnia wolnostojąca, 100 cm szer., piekarniki elektryczne, wyświetlacz: VFT

EAN13: 8017709155001

ESTETYKA I STEROWANIE

Stal nierdzewna

Wyświetlacz: VFT

Pokręta

Dolna szuflada

PŁYTA GRZEJNA

Automatyczny zapłon

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

6 palników gazowych:

Przedni prawy: 3,0 kW

Tylni prawy: 4,2 kW

Barbecue (elektryczny): 1,6 kW

Centralny tylni: 1,8 kW

Centralny przedni: 1,05 kW

Przedni lewy: 1,8 kW

Tylni lewy: 4,2 kW

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

Lewy piekarnik

8 funkcji

Rozmrażanie

Programator elektroniczny: zegar, automatyczne

włączenie i wyłączenie

Sygnal dźwiękowy na zakończenie pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50 – 260°C)

4 poziomy pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Ostona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

Łatwy demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika

3 szyby, „zimne drzwi”

Obwodowy system chłodzący

Prawy piekarnik

6 funkcji

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50 – 250°C)

4 poziomy pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Ostona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 1 lampa



Łatwy demontaż drzwi piekarnika

Łatwy demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika

3 szyby, „zimne drzwi”

Obwodowy system chłodzący

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Ruszt żeliwne: 3

Barbecue: 1

Dysze do gazu G30

Głęboka blacha (40 mm): 1 - lewy piekarnik

Blacha do pieczenia (20 mm): 1 - lewy piekarnik

Blacha do pieczenia (maxi): 1 – prawy piekarnik

Ruszt: 1 - lewy piekarnik

Ruszt do grilla: 1 – lewy piekarnik / 1 - prawy piekarnik

Panele katalityczne: 3 - lewy piekarnik

Rożen: 1 - prawy piekarnik

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc przyłączeniowa: 5,3 kW

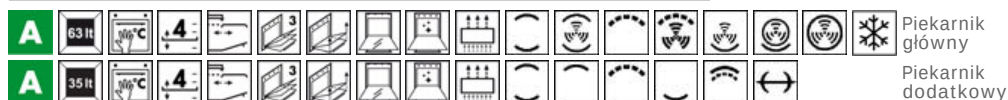
Moc grilla: 2,05 kW

Napięcie: 220-240 V

Zabezpieczenie: 23 A

Częstotliwość: 50/60 Hz

Functions



Opcje

- **WOKGHU** - Podstawka do WOK-a

Smeg Polska Sp. z o.o.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warszawa
Tel. +48 22 276 14 00



Piekarnik główny

A Klasa A:
Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



WEWNĘTRZNA OBJĘTOŚĆ:

Komora kuchni wolnostojącej 63 l (brutto is 68 l)



CHŁODNE DRZWI:

Większość piekarników firmy SMEG posiada "chłodne drzwi". Dzięki połączeniu systemu obwodowego chłodzenia i wewnętrznym szybom odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50 ° C. Dodatkowo system ten chroni meble będące w kontakcie z piekarnikiem przed przegrzewaniem.



POZIOMY PIEKARNIKA:

Kuchnie wolnostojące posiadają 4 poziomy pieczenia, co pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie.



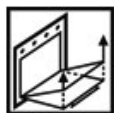
OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:

Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



POTRÓJNIE OSZKLONE DRZWI:

Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkowania. Natomiast dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



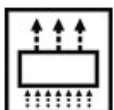
JEDNOLITE SZKŁO WEWNĘTRZNE:

W większości piekarników firmy SMEG zainstalowane w drzwiach szkło wewnętrzne posiada wyjątkowo gładką powierzchnię, bez żadnych wkrętów, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



EMALIA ŁATWOCZYSZĄCA EVER CLEAN:

Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



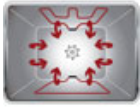
STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:

Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury podczas pracy urządzenia.



GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



WENTYLATOR, GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:

Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.



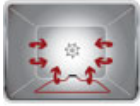
GRZAŁKA GRILLA:

Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kiełbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



WENTYLATOR I GRZAŁKA GRILLA:

Pieczenie przy użyciu tej funkcji musi przebiegać przy zamkniętych drzwiczkach. Wentylator łagodzi silne grzanie grilla, jednocześnie zapewniając doskonałe grillowanie bez potrzeby odwracania pieczonej potrawy. Otrzymujemy potrawę doskonale przypieczoną, a zarazem soczystą. Najlepsze efekty zapewnia pieczenie na dwóch górnych półkach. Dolna część piekarnika może być w tym czasie wykorzystana do podgrzewania innych potraw.



WENTYLATOR, GRZAŁKA DOLNA:

Dodanie dolnej grzałki do wymuszonego obiegu podnosi temperaturę w dolnej części potrawy, zapewniając jej skuteczniejsze pieczenie środka bez przypiekania powierzchni.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA I DOLNA:

Dodanie grzałki dolnej powoduje dostarczenie dodatkowego ciepła do spodu potrawy niezbędnego do jej podgrzewania.



WENTYLATOR, GRZAŁKA PIERŚCIENIOWA:

Grzałka w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze, na wszystkich półkach. Podczas pieczenia potraw ponad 20 minut, niepotrzebne jest stosowanie wstępnego rozgrzania piekarnika. Jest to metoda dająca oszczędność energii, krótszy czas podgrzewania. Idealna do odgrzewania zimnych potraw.



ROZMRAŻANIE:

Funkcja ustawiana ręcznie. Do rozmrażania żywności (bez gotowania) temperatura jest zawsze bardzo niska (40°C). Czas gotowania może być dostosowany do potrzeb użytkownika.

Piekarnik dodatkowy



Klasa A:

Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.



WEWNĘTRZNA OBJĘTOŚĆ:

Komora kuchni wolnostojącej 35 l (brutto is 42 l)



CHŁODNE DRZWI:

Większość piekarników firmy SMEG posiada "chłodne drzwi". Dzięki połączeniu systemu obwodowego chłodzenia i wewnętrznym szybowi odbijającym ciepło, temperatura zewnętrznej powierzchni drzwi jest utrzymywana poniżej 50 ° C. Dodatkowo system ten chroni meble będące w kontakcie z piekarnikiem przed przegrzewaniem.



POZIOMY PIEKARNIKA:

Kuchnie wolnostojące posiadają 4 poziomy pieczenia, co pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie.



OSŁONA GÓRNEJ GRZAŁKI:

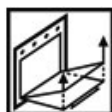
Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



POTRÓJNIE OSZKLONE DRZWI:



Zewnętrzna powierzchnia nawet podczas długiego pieczenia pozostaje zimna, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika. Natomiast dwie wewnętrzne szyby odbijają ciepło, co ma znaczenie dla efektywności używanej energii.



DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:



W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



JEDNOLITE SZKŁO WEWNĘTRZNE:



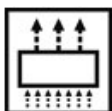
W większości piekarników firmy SMEG zainstalowane w drzwiach szkło wewnętrzne posiada wyjątkowo gładką powierzchnię, bez żadnych wkrętów, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



EMALIA ŁATWOCZYSZĄCA EVER CLEAN:



Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



STATYCZNY SYSTEM CHŁODZENIA:



Innowacyjny STATYCZNY system chłodzenia pomaga chronić meble od nadmiernej temperatury podczas pracy urządzenia.



GRZAŁKA GÓRNA I DOLNA:



Włączenie tych 2 grzałek stosuje się w pieczeniu tradycyjnym, odpowiednim do przygotowanie potraw wymagających delikatnego podgrzewania, jak np. pieczenie ciasta. Piekarnik powinien zostać wstępnie nagrany do wymaganej temperatury, a naczynie ustawione po środku. Jest to metoda, która najlepiej sprawdza się w przypadku większych, pojedynczych wypieków.



RZAŁKA GÓRNA:



Stosowana w przypadku potraw, które powinny być zapiekane od góry, a nie wymagających równomiernego podgrzania całego piekarnika, takich jak lasagne, czy zapiekanki serowe.



GRZAŁKA GRILLA:



Funkcja używana do szybkiego podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze rezultaty należy małe potrawy umieścić na górnej półce, a potrawy większe - na dolnej (np. mięso, lub kielbasę). Najlepsze efekty uzyskuje się przy zamkniętych drzwiczkach, chyba że przepis podpowiada co innego.



GRZAŁKA DOLNA:



Funkcja ta jest najbardziej odpowiednia do przygotowania potraw wymagających wysokiej temperatury od spodu, bez potrzeby przypiekania lub do powolnego pieczenia. Do ciast, pizzy, potrawek, lub zapiekanek.



GRZAŁKA GÓRNA I GRILL:

Dodatkowe ciepło dostarczane z góry pozwala na skrócenie czasu przygotowania potrawy.



ROŻEN:



W wybranych piekarnikach z zainstalowanym rożnem, funkcja ta w połączeniu z grzałką grilla pozwala na idealne opiekanie potraw.

kuchnia wolnostojąca Opera
100 cm
stal nierdzewna
typ kuchni: gazowe
typ piekarniki: Elektryczne
klasa energochłonności A

