

## A5-8

Kuchnia wolnostojąca, 150 cm szer., piekarniki elektryczne  
Wyświetlacz: VFT

EAN13: 8017709154844

PŁYTA GRZEJNA

Automatyczny zapłon

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

7 palników gazowych i 1 elektryczny:

Prawy: 4,65 kW

Centralny, przedni prawy: 1,05 kW

Centralny, tylni prawy: 1,9 kW

Barbecue (elektryczny): 1,6 kW

Centralny, przedni lewy: 1,0 kW

Centralny, tylni lewy: 3,0 kW

Przedni lewy: 4,2 kW

Tylni lewy: 1,8 kW

FUNKCJE / OPCJE / TEMPERATURY

Lewy piekarnik

9 funkcji

Rozmrażanie

Programator elektroniczny: zegar, automatyczne

włączenie i wyłączenie

Sygnal dźwiękowy na zakończenie pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50 – 250°C)

4 poziomy pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Oslona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 2 lampy

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

Łatwy demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika

3 szyby, „zimne drzwi”

Obwodowy system chłodzący

Prawy piekarnik

8 funkcji

Programator elektroniczny: zegar, automatyczne

wyłączenie

Sygnal dźwiękowy na zakończenie pieczenia

Elektroniczne sterowanie temperaturą (50 – 300°C)

4 poziomy pieczenia

Metalowe drabinki boczne

Emalia łatwoczyszcząca Ever Clean

Oslona górnej grzałki

Oświetlenie wnętrza: 1 lampka

Łatwy demontaż drzwi piekarnika

Łatwy demontaż wewnętrznych szyb drzwi piekarnika



3 szyby, „zimne drzwi”

Obwodowy system chłodzący

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Ruszt żeliwne: 4

Barbecue: 1

Dysze do gazu G30

Głęboka blacha (40 mm): 1 - prawy piekarnik

Blacha do pieczenia (maxi): 2 - lewy piekarnik

Ruszt: 2 - lewy piekarnik / 1 - prawy piekarnik

Panele katalityczne: 3 - lewy piekarnik / 3 - prawy piekarnik

Rożen: 1 - lewy piekarnik

Akcesoria „Pizza”: 1 - prawy piekarnik

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc przyłączeniowa: 7,7 kW

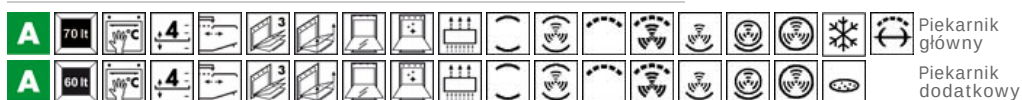
Moc grilla: 2,8 kW

Napięcie: 220-240 V

Zabezpieczenie: 34 A

Częstotliwość: 50/60 Hz

## Functions



## Opcje

- **KIT1A5-5** - Płyta przeciwłuszczeniowa
- **TPKX** - Nakładka tepanyaki

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.



**MAXI OBJĘTOŚĆ:**  
Komora kuchni wolnostojącej 70 l (brutto is 90 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.



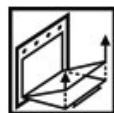
**POZIOMY PIEKARNIKA:**  
Kuchnie wolnostojące posiadają 4 poziomy pieczenia, co pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie.



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



**POTRÓJNIE OSZKŁONE 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.



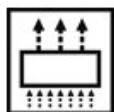
**DEMONTOWALNE SZKŁO WEWNĘTRZNE:**  
W większości piekarników firmy SMEG szkło wewnątrz drzwi jest łatwe w demontażu, co również znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



**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.



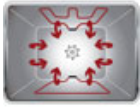
**EMALIA ŁATWOCZYSZĄCA EVER CLEAN:**  
Emalia, którą jest pokryte wnętrze piekarników. Jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, ze względu na znikomą interakcję z tłuszczami i odporność na różne kwasy.



**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:**

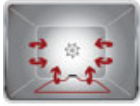
Grzałki w połączeniu z wentylatorem zapewniają równomierną temperaturę w całej komorze. Jest to metoda dająca podobne efekty do pieczenia tradycyjnego. Mniej wydajna od użycia wentylatora i 3 grzałek. Najlepsza do wypieku ciast.

**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 podgrzania.

**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.

**ROŻEN ORAZ GRZAŁKA GRILLA:**

Ten symbol pozwala na wybranie funkcji rożna z całą grzałką grilla.

**Piekarnik dodatkowy****Klasa A:**

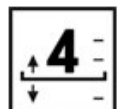
Klasa A piekarnika zapewnia niskie zużycie energii.

**WEWNĘTRZNA OBJĘTOŚĆ:**

Komora kuchni wolnostojącej 60 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:



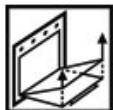
Rozwiązanie to chroni górną część piekarnika przed zanieczyszczeniem. Element chroniący jest łatwy w demontażu i może być myty w zmywarce.



#### POTRÓJNIE OSZKŁONE 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:



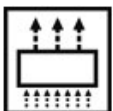
W większości piekarników firmy SMEG zainstalowane w drzwiach szkło wewnętrzne posiada wyjątkowo gładką powierzchnię, bez żadnych wkrętów, co znacznie ułatwia utrzymanie w czystości urządzenia.



#### 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.



#### 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 kielbasę). 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:



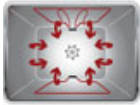
Dodanie grzałki dolnej powoduje dostarczenie dodatkowego ciepła do spodu potrawy niezbędnego do jej podgrzania.



#### 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.



#### **FUNKCJA "PIZZA":**

Niektóre piekarniki posiadają ekskluzywną funkcję "Pizza", która umożliwia pieczenie pizzy bezpośrednio na specjalnym kamieniu, znajdującym się w dolnej części piekarnika. Pozwala to na upieczenie pizzy zaledwie w 3-5 minut w zależności od użytych składników. Funkcja ta doskonale nadaje się również do pieczenia ciast, ryb i warzyw.

---

kuchnia wolnostojąca Opera  
150 cm  
stal nierdzewna  
typ kuchni: gazowo-elektryczne  
typ piekarniki: Elektryczne  
klasa energochłonności A

