A2-81

Komfurstørrelse	100x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
Rengøringssystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709256746
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	B

Æstetik

Æstetik	Classic
Serie	Opera
Design	Professionel
Farve	Rustfrit stål
Finish	Børstet
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål
Logo	Samlet st / stål
Logoposition	Panel under ovnen
Liste	Ja
Farve på kogeplade	Rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Betjeningsknapper	Smeg Classic
Betjening farve	Rustfrit stål
Ant. knapper	10
Farve silketryk	Sort
Display	Touch
Låge	Med 2 vandrette paneler
Glastype	Eclipse
Håndtag	Smeg Classic
Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Opbevaringsrum	Skuffe

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Med ventilator
- Varmluft
- Eco
- Lille grill
- Stor grill
- Ventilator grill (lille)
- Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Katalytisk

Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 4

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

Statisk

Lille grill

Stor grill

Bund

Komfur tekniske egenskaber

UR UR

Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Bagest til venstre - Gas - 2UR (dobbelt) - 4.20 kW

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - 2UR (dobbelt) - 4.20 kW

Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW

Blus	Standard	**Gas sikkerhedsventiler**	Ja
Automatisk elektronisk tænding	Ja	**Kogepladeskjulere**	Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber

Antal lamper	1	**Samlet antal lågeglas**	3
Ventilatorantal	1	**Antal termoreflekterende lågeglas**	2
Nettovolumen, 1. rum	61 l	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Bruttovolumen, 1. hulrum	70 l	**Kølesystem**	Tangentiel
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	316x460x412 mm
Antal hylder	4	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Hyldetype	Metalhylder	**Bund-varmelegeme effekt**	1200 W
Type af lamper	Halogen	**Øvre varmelegeme - effekt**	1000 W
Lys effekt	40 W	**Grillelement**	1700 W
Tidsindstilling	Start og stop	**Stor grill – effekt**	2700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Varmluftselement - effekt**	2000 W
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		

Grill-type	Elektrisk
Hældegitter	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	**Min. temperatur**	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	**Maksimal temperatur**	250 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber

Netto volumen, 2. rum	35 l	**Samlet antal lågeglas**	3
Bruttovolumen, 2. rum	36 l	**Antal termoreflekterende lågeglas**	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Antal hylder	4	**Kølesystem**	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder	**Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)**	310x255x417 mm
Tagliste	Ja	**Temperaturstyring**	Elektro-mekanisk
Antal lamper	1	**Bund-varmelegeme effekt**	700 W
Type af lamper	Glødelampe	**Øverste varmeelement - effekt**	600 W
Lys, effekt	25 W	**Grillelement - effekt**	1300 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	**Stor grill – effekt**	2050 W
Lågeåbning	Flap ned	**Grill-type**	Elektrisk
Aftagelig låge	Ja		

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	**Maksimal temperatur**	250 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn

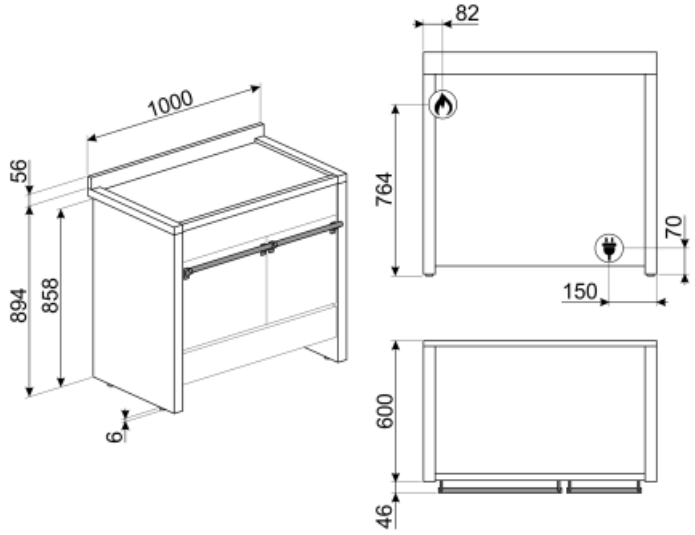
Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
20 mm dyb plade	1	**Katalysepaneler**	3
40mm dyb plade	1		

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	**Gitterindsats**	1
Bageplade, maxi ovn	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	5300 W	**Strømforsyning ledningslængde**	200 cm
Nuværende	23 A	**Ledningstype**	Ja, dobbelt- og trefaset
Spænding	220-240 V	**Frekvens**	50/60 Hz
Type elektrisk kabel installeret	Ja, enkeltfaset	**Morsettiera**	3 ben



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.

GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret

BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret

PPR9

Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.

GRM

Gaskogeplader mokkasupport

BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb

PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm

BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb

SFLK1

Børnesikring

PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.

KIT1A2PY-81

Splashback, 90x75 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytisk Opera A2

KIT2A2-8

Sokkel, 100 cm, rustfrit stål passer til A2-8 Opera fritstående komfurer

KIT3-6

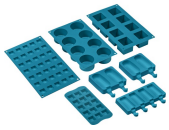
Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)

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.

GTT

Udtrækkelige teleskop-skinner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary (TT)

Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.

Triple glaslåger: Antal glaslåger.

Fingeraftrykssikkert rustfrit stål:
Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.

Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.

Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

Katalytisk rengøring: Systemet sikrer perfekt hygiejne inde i ovnen takket være de tre selvrensende paneler belagt med en særlig emalje, der fremmer progessiv fjernelse af spor af fedt og lugt forårsaget af madlavning.

Installation i søjle: Installation i søjle

Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.

Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen

Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.

Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.

ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne.

Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.

Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.

Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Knapbetjening

Ventilator med grill-legeme: Ventilatoren reducerer den hårde varme fra grillen, hvilket giver en fremragende metode til at grille forskellige fødevarer, koteletter, bøffer, pølser osv., hvilket giver jævn bruning og varmefordeling uden at tørre maden ud. De to øverste niveauer, der anbefales til brug, og den nederste del af ovnen kan bruges til at holde varmen på samme tid, hvilket er en fremragende facilitet, når man tilbereder en grillet morgenmad. Halv grill (kun midterdel) er ideel til små mængder mad.

Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.

Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.

Aftagelig tagliste: Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.

Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.

Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

...

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)