

A2-81

Størrelse komfyr	100x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
Rengjøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709256746
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	B



Estetisk linje

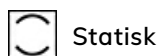


Estetikk	Classic	Type kontroll innstilling	Vridere
Serie	Opera	bryterne	Smeg Classic
Design	Profesjonell	kontroller farge	Rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål	Antall kontroller	10
Finish	Satinert	Farge på silketrykk	Sort
Overflate	Avtrykkssikkert rustfritt stål	Type display	Touch
kommandopanel		Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Logo	Montert rustfritt stål	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak	Smeg Classic
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Trommel
Kasserollestativtype	Støpejern		

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



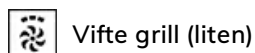
Eco



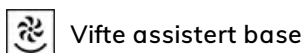
Liten grill



Stor grill



Vifte grill (liten)



Vifte assistert base

Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk



Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2

4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme

Tekniske data – kokeplate

UR

UR

Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - SRD - 1.80 kW

Venstre bak - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Høyre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Høyre bak - Gass - RP - 3.00 kW

Brennere

Standard

Gass sikkerhetsarmatur

Ja

Automatisk elektronisk
aktivering

Ja

Brennerlokk

Mattsort emaljert

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper

1

Vifte nummer

1

Nettovolum, stekeovn 1

61 l

Bruttovolum, stekeovn 1

70 l

Materiale ovnsrom

Ever clean-emalje

Antall hyller

4

Type hylleplan

Metalstativer

Lystype

Halogen

Lyseffekt

40 W

Tidsinnstilling

Start og stopp

Lampe tennes når dør
åpnes

Ja

Dør åpning type

klaff ned

Avtakbar dør

Ja

Antall glass i ovnsdøren

3

Antall

2

varmereflekerende
glass i dør

Sikkerhetstermostat

Ja

Kjølesystem

Tangential

Nettomål for ovnsrom (H
x B x D)

316x460x412 mm

Temperaturkontroll

Elektromekanisk

Undervarmeelement,
effekt

1200 W

Overvarmeelement –
effekt

1000 W

Grillelement

1700 W

Stor grill – effekt

2700 W

Varmluftselement -
effekt

2000 W

Grill type	Elektrisk
vippe grill	Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	250 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	35 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	36 l	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-omalje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	310x255x417 mm
Innertak	Ja	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Antall lamper	1	Undervarmeelement, effekt	700 W
Lystype	Glødelampe	Overvarmeelement – effekt	600 W
Lyseffekt	25 W	Grillelement	1300 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Stor grill – effekt	2050 W
Dør åpning type	klaff ned	Grill type	Elektrisk
Avtakbar dør	Ja		

Funksjoner for ekstraovn

Laveste temperatur	50 °C	Høyeste temperatur	250 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtilbehør – hovedovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
20 mm ovnsbrett	1	Katalytiske paneler	3
40mm ovnsbrett	1		

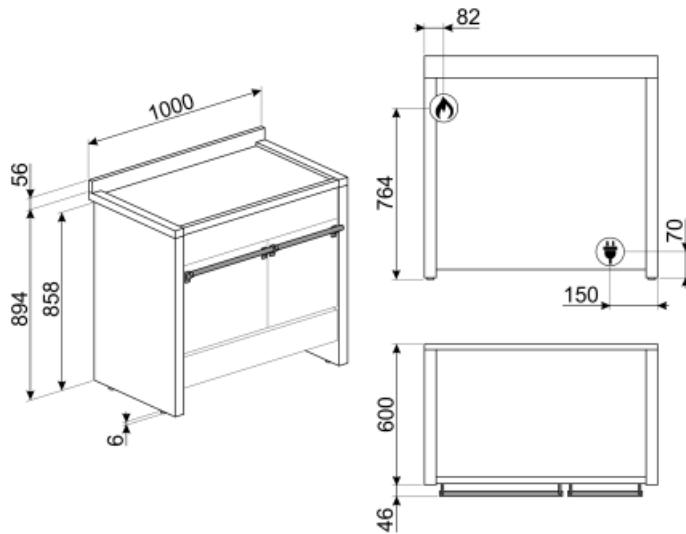
Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
Bakebrett, maksiovn	1		

Elektrisk tilkobling

Elektrisk
tilkoblingseffekt 5300 W
Strøm 23 A
Spenning 220-240 V
Type strømkabel
installert Ja, enkel fase

Lengde på strømledning 200 cm
(cm)
Type ledning Ja, dobbel og trefase
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 3-polet



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

Delvis uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 300 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist



PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



GRM

Gassplatetopper støtterist til Espressokanne



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak bredde: 315 mm lengde: 325 mm



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



SFLK1

Barnesikring



PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak. D=35cm Ikke egnert for mikrobølgeovner. Egnert for gassovner hvis de settes rett på risten.



KIT1A2PY-81

Veggplate 90x75 cm, rustfritt stål, egnert for Opera A2 med pyrolyse



KIT2A2-8

Sokkellist, 100 cm, rustfritt stål, egnert for A2-8 Opera-komfyrer



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.



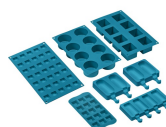
GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrek: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert


































SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.
-  Katalytisk rens: Systemet sikrer perfekt hygiene i ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.

-  **ECO:** Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret
-  **Grill:** Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et jevn bruking av retten.
-  **Gassovner** gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.
-  **Automatisk åpning:** Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  **Ovnkammeret** har 4 forskjellige stekenivåer.
-  **Tiltbar rist:** Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  **Vapor Clean:** En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **Bryterknottkontroll**
-  **Vifte med grillelement:** Viften reduserer den kraftige varmen fra grillen, og tilbyr en ypperlig metode for grilling av forskjellige typer mat, koteletter, biffer, pølser osv. Med jevn bruning og varmedistribusjon, uten at maten tørker ut. De to øverste nivåene anbefales for bruk, mens den nedre delen av ovnen kan brukes for å holde rettene varme samtidig, en svært nyttig funksjon for å tilberede en grille frokost. Halv grill (kun midtposisjon) er ideell for små mengder mat.
-  **Halv grill:** For hurtig steking og bruning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  **Sidelys:** To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  **Avtakbar overlist:** Dette er en perfekt løsning som beskytter den øvre delen av kammeret til ovnen fra forurensning. Enkel å ta av for rengjøring og kan vaskes i oppvaskmaskin.
-  **Elektronisk kontroll:** Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, pudding.
-  **Ultra Rapid brennere:** Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  **Kapasiteten** angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  **DIGI screen** ...

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)