

A2-81

Bredd	100x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetsens värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Katalytisk
EAN-kod	8017709256746
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



Estetisk linje



Estetik	Classic	Typ av kontroller	Vred
Serie	Opera	Kontrollvred	Smeg Classic
Design	Professional	Färg på vred	Rostfritt stål
Färg	Rostfritt stål	Antal vred	10
Finish	Sidenmatt	Färg screentryck	Svart
Ytbehandling	Rostfritt stål anti fingerprint	Typ av display	Touch
kontrollpanel		Lucka	Med 2 horisontella paneler
Logo	Assembled st/steel	Typ av ugnsglas	Eclipse
Position logga	Panel under ugnen	Ugnshandtag	Smeg Classic
Bakkantslist	Ja	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt håll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Låda
Typ av pannställ	Gjutjärn		

Program/funktioner

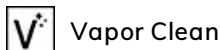
Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Fläkt + grill (liten)	 Fläktassisterad undervärme	

Rengöringsfunktioner

Katalytisk

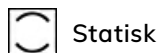


Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

4

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



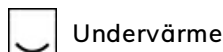
Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme

Tekniska egenskaper - håll



Totalt antal kokzoner 6

Vänster fram - Gas- SRD - 1.80 kW

Vänster bak - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Höger fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Höger bak - Gas- RP - 3.00 kW

Brännare Standard

Säkerhetsventiler

Ja

Aktivering av gas via vred Ja

Brännarlock

Svart matt emalj

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	1
Antal fläktar	1
Nettovolym 1:a ugn	61 l
Bruttovolym 1:a ugn	70 l
Material ugn	Ever Clean emalj
Antal hyllplan	4
Typ av hyllplan	Metallstegar
Typ av ljuskälla	Halogenlampor
Effekt lampa	40 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja
Luckhängning	Underhängd
Avtagbar lucka	Ja

Antal glas i ugnsluckan	3
Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Säkerhetstermostat	Ja
Kylsystem	Tangentialt
Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	316x460x412 mm
Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Effekt undervärme	1200 W
Effekt övervärme	1000 W
Grillelement	1700 W
Värmeelement bred grill - effekt	2 700 W
Effekt varmluftselement	2 000 W
Typ av grill	Elektrisk
Nedvikbart grillelement	Ja

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	250 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	35 l	Antal glas i ugnslucka	3
Bruttovolym 2:a ugn	36 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Material ugn	Ever Clean emalj	Skyddstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangential
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	310x255x417 mm
Innertak	Ja	Temperatur	Elektromekaniskt
Antal ljuskällor	1	Undervärme - effekt	700 W
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Övervärme - effekt	600 W
Effekt lampa	25 W	Grillelement	1300 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Stor grill - effekt	2050 W
Luckhängning	Underhängd	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar lucka	Ja		

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	250 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtillbehör - huvudugn och häll

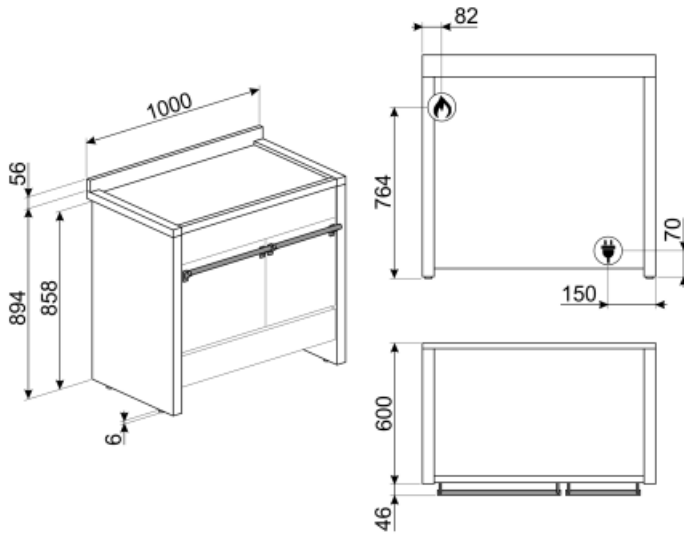
Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	5300 W	Längd på kabel	200 cm
Ström	23 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas	Typ av kopplingsplint	3 Polig



Tillbehör ingår ej

AIRFRY

Insats för varmluftsfritering AIRFRY. Idealisk för att återskapa traditionell fritering i ugnen, men med färre kalorier och mindre fett. Det låter dig laga snabbt och enkelt rätter som pommes frites, stekta grönsaker och fisk, vilket säkerställer perfekt yta och krispighet.



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag
Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



GRM

Espressoållare för mokabryggare



BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



KIT1A2PY-81

Stänkskydd, 90 x 75 cm, rostfritt stål, passar pyrolytiska Opera A2



KIT2A2-8

Socket, 100 cm, rostfritt stål, passar Opera-spis A2-8



KIT3-6

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



BBQ

Dubbelsidig grillplatta. Lämplig för att återskapa saftiga och krispiga rätter i ugnen med den typiska smaken av grillad matlagning. Den räfflade sidan är särskilt lämplig för kött och ostar. Den släta sidan för fisk, skaldjur och grönsaker.



GTT

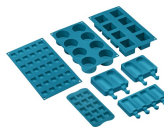
Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat





BN640

















Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.


















SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
-  Installation i stapel
-  3 Skikt glas i luckan
-  Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
-  Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
-  Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
-  Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.
-  Katalytisk rengöring: systemet garanterar perfekt hygien inuti ugnen tack vare de tre självrengörande panelerna belagda med en speciell emalj som stöter ifrån fett och lukt orsakad av matlagning.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
-  Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
-  Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
-  Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.
-  Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt funktion när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.

-  Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
-  Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.
-  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.
-  Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
-  Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kontrollvred
-  Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
-  Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  Avtagbart överdelsskydd: Det här är en perfekt lösning som skyddar den övre delen av ugnsutrymmet från att smutas ner. Enkel att avlägsna för rengöring. Kan diskas i diskmaskinen.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, suffléer och puddingar.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, 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)