

# A2-81

Bredd	100x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmeälla	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



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

## Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner

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

## Rengöringsfunktioner

Katalytisk



Vapor Clean

## Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

4

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme

## Tekniska egenskaper - håll

UR

UR

**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 lampor** 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

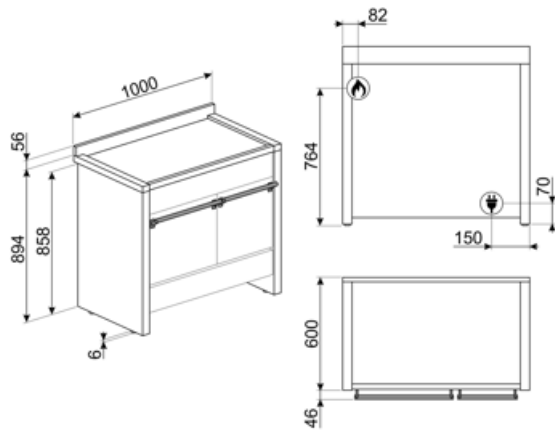
Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

## Elektrisk anslutning

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

Längd på kabel

200 cm



## Kompatibela Tillbehör

### 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.



### 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.



### 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.



### GRM

Espressoållare för mokabryggare



### GTT

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



### KIT2A2-8

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



### 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.



### AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



### 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.



### BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



### GTP

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



### KIT1A2PY-81

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



### KIT3-6

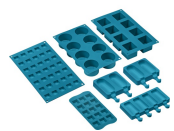
Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)



### SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



































### SMOLD

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

## Symbols glossary

-  Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Kontrollvred
-  Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.
-  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.
-  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.
-  Installation i stapel
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
-  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.
-  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.

-  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.
-  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.
-  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, souffléer och puddingar.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar

---

## Benefit (TT)

---

### Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

### Katalys

Enkel ugnrensning tack vare användning av katalytiska paneler i ugnskaviteten

Denna permanenta process möjliggör kontinuerlig rengöring och avfettning av de tre ugnskavitetetsväggarna genom att starta dess fas med oxidation av fett när ugnen når 200 °C.

### Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

### Förvaringsutrymme med låda

Mer plats tack vare det nedre lådutrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

### Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmeflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

### Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

### Halogenbelysning på flera nivåer

Intern halogenbelysning på olika nivåer försäkrar utmärkt synlighet

### Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

### Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

### AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

### Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

### **Pizzasten (alternativt tillbehör)**

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)

### **Grill (valfritt tillbehör)**

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

### **Isotermisk kavitet**

Den bästa matlagingsprestandan vid högsta energieffektivitet

### **Enkel turbin**

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme