

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

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-emalje	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		

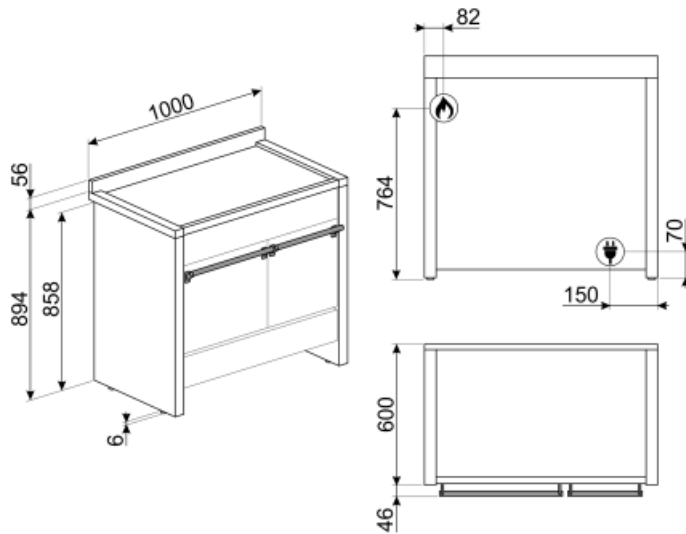
Standardtilbehør – ekstraovn

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



GTA-6

Støttesett for teleskopisk hylle med 3 nivåer lengde: 369 mm 2 helt uttrekkbare teleskopskinner, 431 mm 1 delvis uttrekkbar teleskopskinne, 177 mm (nedre nivå) Materiale: rustfritt stål AISI 430 polert



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



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)



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



PALPZ

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



BN640

Emaljert brett, 40mm dypt
































SMOLD

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

Symbols glossary (TT)

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  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. Ideell 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.
-  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.
-  B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.
-  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.
-  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

-  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 brunng 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 brunng 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.
-  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, puddinger.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  ...
-  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 en jevn bruking av retten.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  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.

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.

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.

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