

A2-81

Categorie fornuis	100x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Katalyse reiniging
EAN-code	8017709256746
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



Design



Design	Classici	Kleur	Inox
Series	Opera	bedieningsknoppen	
Kleur	Inox	Display	Touch
Afwerking	Geborsteld inox	Aantal bedieningsknoppen	10
Design	Speciaal	Kleur serigrafie	Zwart
Deur	Met 2 horizontale stroken	Handgreep	Smeg Classici
Upstand	Ja	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Type glas	Eclipse zwart glas
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly	Logo	Assembled st/steel
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 ECO	 Kleine grill	 Grote grill
 Ventilator + kleine grill	 Geventileerde onderwarmte	

Reinigingsfuncties

Katalyse reiniging	 Vapor Clean reiniging
--------------------	---

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 4

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

 Statisch	 Kleine grill	 Grote grill
 Onderwarmte		

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - SRD - 1.80 kW

Linksachter - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Rechtsvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Rechtsachter - Gas - RP - 3.00 kW

Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	1	Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal ventilatoren	1	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Netto volume 1e oven	61 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto volume, oven 1	70 l	Koelsysteem	Mantelkoeling
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

Aantal kookniveaus	4	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Type licht	Halogeen		
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Onderwarmte - vermogen	1200 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Opening deur	Neerwaarts	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
		Circulatie - vermogen	2000 W
		Grill type	Elektrisch
		Kantelbare grill	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	250 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	35 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto volume, oven 2	36 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	310x255x417 mm
Uitneembare bovenplaat	Ja	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Aantal lampen	1	Onderwarmte - vermogen	700 W
Type lamp	Gloeilamp	Bovenwarmte - vermogen	600 W
Vermogen lamp	25 W	Grill - vermogen	1300 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2050 W
Opening deur	Neerwaarts	Type grill	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	250 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
----------------------	---	--------------	---

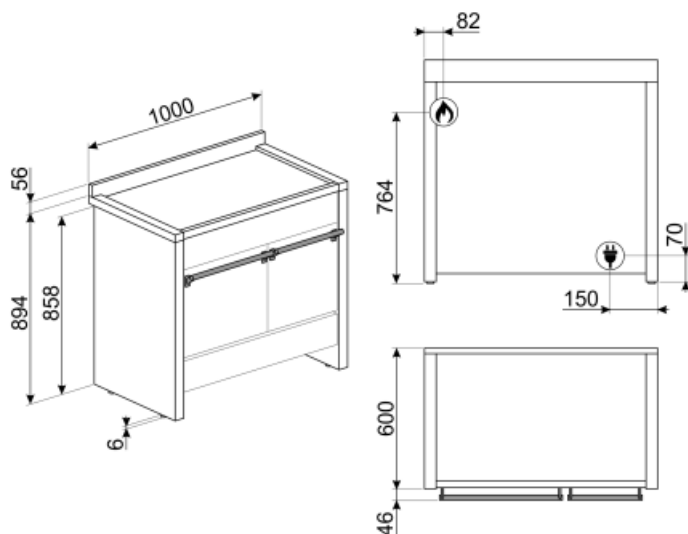
Bakplaat (20 mm)	1	Katalyse-emaille	3
Bakplaat (40 mm)	1	wanden	

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	5300 W	Lengte voedingskabel	200 cm
Stroom	23 A	Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Type of electric cable installed	Yes, Single phase	Connection box	3 polig



Not included accessories

AIRFRY



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



GRM

Moka houder voor gaskookplaten



GTA-6

Telescopic shelf support set with 3 levels length: 369 mm 2 totally extractable telescopic guides, 431 mm 1 partially extractable telescopic guides, 177 mm (bottom level) Material: stainless steel AISI 430 polish



BBQ

Dubbelzijdig



GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



SFLK1

Child lock



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



KIT1A2PY-81

Splashback stainless steel, 100cm, suitable for Opera A2 cookers with MF and pyro oven



KIT2A2-8

Plinth, 100 cm, only frontal, stainless steel, suitable for A2 Opera cookers



KIT3-6

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



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



PALPZ

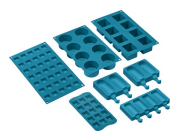
Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes





SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary (TT)

	Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.		Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
	Triple glazed doors: Number of glazed doors.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	B: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.		Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking
	Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.		Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
	Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.		Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
	Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.		Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.

 De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.	 De ventilator vermindert de sterke hitte van de grill en zorgt voor een uitstekende methode voor het grillen van verschillende gerechten, steaks, worst etc., door het een homogene bruining en warmteverdeling te geven zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus zijn aangeraden voor deze functie. Het onderste deel van de ovenruimte kan op die manier nog gebruikt worden voor het warmhouden van voeding op hetzelfde moment.
 Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.	 Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.
 Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.	 Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.
 The oven cavity has 4 different cooking levels.	 Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.
 Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.	 Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
 Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.	 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
 The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.	