

A2BL-81

Komfurstørrelse
 Antal rummed energimærke
 Hulrumsvarmekilde
 Komfur type
 Hovedovn, type
 Primær ovntype
 Rengøringssystem hovedovn
 EAN-kode
 Energieffektivitetsklasse
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

100x60 cm
 2
 Elektrisk
 Gas
 Termoventileret ovn
 Statisk
 Katalytisk
 8017709256753
 A
 B



Æstetik



Æstetik
 Serie
 Design
 Farve
 Kommandopanel finish
 Logo
 Logoposition
 Liste
 Farve på kogeplade
 Pandeholder type
 Type af betjeningsindstilling

Classic
 Opera
 Professionel
 Sort
 Metalemaljeret
 Samlet st / stål
 Panel under ovnen
 Ja
 Rustfrit stål
 Støbejern
 Betjeningsknapper

Betjeningsknapper
Betjening farve
Ant. knapper
Farve silketryk
Display
Låge
Glastype
Håndtag
Håndtag farve
Opbevaringsrum

Smeg Classic
 Rustfrit stål
 10
 Sølv
 Touch
 Med 2 vandrette paneler
 Eclipse
 Smeg Classic
 Børstet rustfrit stål
 Skuffe

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 7
 Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Eco	 Lille grill	 Stor grill
 Ventilator grill (lille)	 Ventilator-assisteret bund	

Rengøringsfunktioner

Katalytisk



Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum

6

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Lille grill



Stor grill



Bund



Rotisserie + grill



Tag

Komfur tekniske egenskaber

UR

UR

Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Bagest til venstre - Gas - 2UR (dobbel) - 4.20 kW

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest til højre - Gas - 2UR (dobbel) - 4.20 kW

Bagest højre - Gas - RP - 3.00 kW

Blus

Standard

Gas sikkerhedsventiler

Ja

Automatisk elektronisk
tænding

Ja

Kogepladeskjulere

Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper

1

Ventilatorantal

1

Nettovolumen, 1. rum

61 l

Bruttovolumen, 1.
hulrum

70 l

Ovnrum materiale

Ever Clean-emalje

Antal hylder

4

Hylde type

Metalhylder

Type af lamper

Halogen

Lys effekt

40 W

Tidsindstilling

Start og stop

Lys når ovnlågen åbnes

Ja

Lågeåbning

Flap ned

Aftagelig låge

Ja

Samlet antal lågeglas

3

Antal

2

termoreflekterende
lågegla

Sikkerhedstermostat

Ja

Kølesystem

Tangentiel

Nettodimensioner for
indvendigt rum (HxBxD)

316x460x412 mm

Temperaturstyring

Elektro-mekanisk

Bund-varmelegeme
effekt

1200 W

Øvre varmelegeme -
effekt

1000 W

Grillelement

1700 W

Stor grill - effekt

2700 W

Varmluftselement -
effekt

2000 W

Grill-type	Elektrisk
Hældegitte	Ja

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	250 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	35 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 2. rum	36 l	Antal	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	termoreflekterende lågeglas	
Antal hylder	4	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Tagliste	Ja	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	310x255x417 mm
Antal lamper	1	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Glødelampe	Bund-varmelegeme effekt	750 W
Lys, effekt	25 W	Øverste varmeelement - effekt	650 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Grillelement - effekt	1400 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	2050 W
Aftagelig låge	Ja	Grill-type	Elektrisk

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	250 °C
-----------------	-------	---------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
20 mm dyb plade	1	Katalysepaneler	3
40mm dyb plade	1		

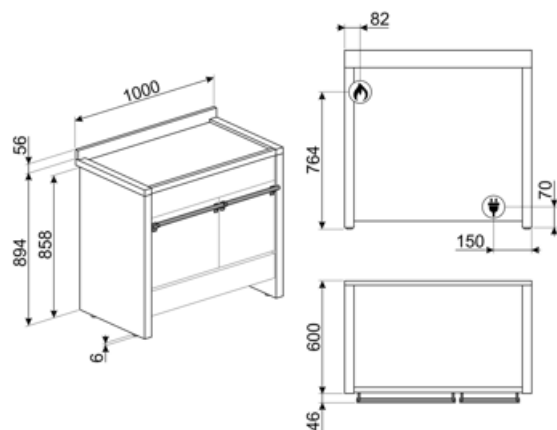
Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og sidestop	1	Gitterindsats	1
Bageplade, maxi ovn	1		

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 5300 W
Nuværende 23 A
Spænding 220-240 V

Strømforsyning 200 cm
ledningslængde
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 3 ben



Compatible 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.



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



GTP

Delvist udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 300 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT1A2PY-81

Splashback, 90x75 cm, rustfrit stål, passer til pyrolytisk Opera A2



KIT3N6

Højdeforlængelsessæt 2 laterale sider (950 mm), sort, til Opera fritstående komfurer A2



SFLK1

Børnesikring



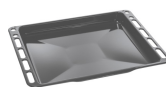
BBQ

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.



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRM

Gaskogeplader mokkasupport



GTT

Udtrækkelige teleskop-skiner (1 niveau) Udtrækning: 433 mm
Materiale: Rustfrit stål AISI 430 poleret



KIT2A2-8

Sokkel, 100 cm, rustfrit stål passer til A2-8 Opera fritstående komfurer



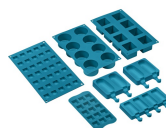
PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



Symbols glossary

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.
	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		Katalytisk rengøring: Systemet sikrer perfekt hygiejne inde i ovnen takket være de tre selvrensende paneler belagt med en særlig emalje, der fremmer progressiv fjernelse af spor af fedt og lugt forårsaget af madlavning.
	Installation i søjle: Installation i søjle		Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkene, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
	Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.		Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
	Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.		ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

 Ventilator med grill-legeme: Ventilatoren reducerer den hårde varme fra grillen, hvilket giver en fremragende metode til at grille forskellige fødevarer, koteletter, bøffer, pølser osv., hvilket giver jævn brunning og varmefordeling uden at tørre maden ud. De to øverste niveauer, der anbefales til brug, og den nederste del af ovnen kan bruges til at holde varmen på samme tid, hvilket er en fremragende facilitet, når man tilbereder en grillet morgenmad. Halv grill (kun midterdel) er ideel til små mængder mad.	 Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet brunning til retter.
 Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.	 Rotisserie med halv grill: Disse symboler tillader brugen af rotisserie med halv grill.
 Kun øverste legeme: Dette bruges kun ovenfra og er ideelt til fødevarer, der er afsluttet med gylden topping, men som ikke kræver den fulde varme fra grillen. Retter som lasagne, kartoffel-toppede fødevarer og ost toppede opskrifter drager fordel af denne tilstand.	 Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
 Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklussen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.	 Aftagelig tagliste: Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.
 Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.	 Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
 Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.	 Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
 Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.	 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
 Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.	 ...
 Knapbetjening	

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Katalyse

Nem ovenrensning ved brug af katalytiske paneler i hulrummet

Denne permanente proces tillader kontinuerlig rengøring og affedtning af de tre hulrumsvægge, og starter dens fedtoxicationsfase, når ovnen når 200°C.

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Justerbar højde

Komfuret flytter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme