

A2BL-81

Bredd	100x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av håll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
Rengöringssystem huvudugn	Katalytisk
EAN-kod	8017709256753
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



Estetisk linje



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

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	7
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

6

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervärme



Roterande grillspett + grill



Övervärme

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	2
Material ugn	Ever Clean emalj	värmereflekterande glas i lucka	
Antal hyllplan	4	Skyddstermostat	Ja
Typ av hyllplan	Metallstegar	Kylsystem	Tangential
Innertak	Ja	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	310x255x417 mm
Antal ljuskällor	1	Temperatur	Elektromekaniskt
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Undervärme - effekt	750 W
Effekt lampa	25 W	Övervärme - effekt	650 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Grillelement	1400 W
Luckhängning	Underhängd	Stor grill - effekt	2050 W
Avtagbar lucka	Ja	Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för extraugn

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

Standardtillbehör - huvudugn och häll

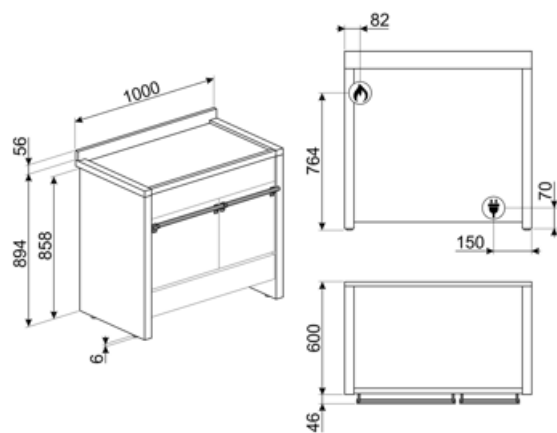
Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1		

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	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	3 Polig



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.



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



KIT3N6

Förhöjningskit 2 laterala sidor (950 mm), svart, för Opera-spisar A2



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsgugnar



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

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



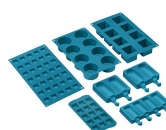
PALPZ

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.



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.		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.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.		Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.
	3 Skikt glas i luckan		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.		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
	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.		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.
	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.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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 mittdel) 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.

	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.		Roterande grillspett med halv grill: Dessa symboler indikerar användning av roterande grillspett med halv grill.
	Endast övervärme: Detta används endast ovanifrån och är perfekt för mat som ska ha en gyllenbrun yta men som inte kräver värmen från grillen. Detta läge kan med fördel användas för rätter som lasagne eller rätter som är täckta med potatis eller ost.		Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
	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.		Avtagbart överdelsskydd: Det här är en perfekt lösning som skyddar den övre delen av ugnsutrymmet från att smutsas ner. Enkel att avlägsna för rengöring. Kan diskas i diskmaskinen.
	Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.		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.
	Nedvikbart grillelement: den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.		Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
	Ångrengöring: en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.		Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
	Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.		...
	Kontrollvred		

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 flammans 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 ugnskavetsväggarna 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

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 matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

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

Enkel turbin

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