A2BL-81

Bredd	100x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	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	**Färg på vred**	Rostfritt stål
Serie	Opera	**Typ av display**	Touch
Färg	Svart	**Antal vred**	10
Design	Professional	**Färg screentryck**	Silver
Lucka	Med 2 horisontella paneler	**Ugnshandtag**	Smeg Classic
Bakkantslist	Ja	**Färg på handtag**	Borstat rostfritt stål
Typ av pannställ	Gjutjärn	**Typ av ugnsglas**	Eclypse
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	**Ugnsutrymme**	Låda
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål	**Logga**	Assembled st/steel
		Position logga	Panel under ugnen
Kontrollvred	Smeg Classic		

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 - häll

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 glas i ugnsluckan**	3
Antal fläktar	1	**Antal värmereflekterande glas i lucka**	2
Nettovolym 1:a ugn	61 l		
Bruttovolym 1:a ugn	70 l	**Säkerhetstermostat**	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	**Kylsystem**	Tangentialt
Antal hyllplan	4	**Nettomått på ugnens insida (HxBxD)**	316x460x412 mm
Typ av hyllplan	Metallstegar		
Typ av ljuskälla	Halogenlampor	**Inställning av temperatur**	Elektromekaniskt
Effekt lampa	40 W	**Effekt undervärme**	1200 W
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	**Effekt övervärme**	1000 W
		Grillelement	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	**Värmeelement bred grill - effekt**	2 700 W
Luckhängning	Underhängd	**Effekt varmluftselement**	2 000 W
Avgtagbar lucka	Ja	**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		
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

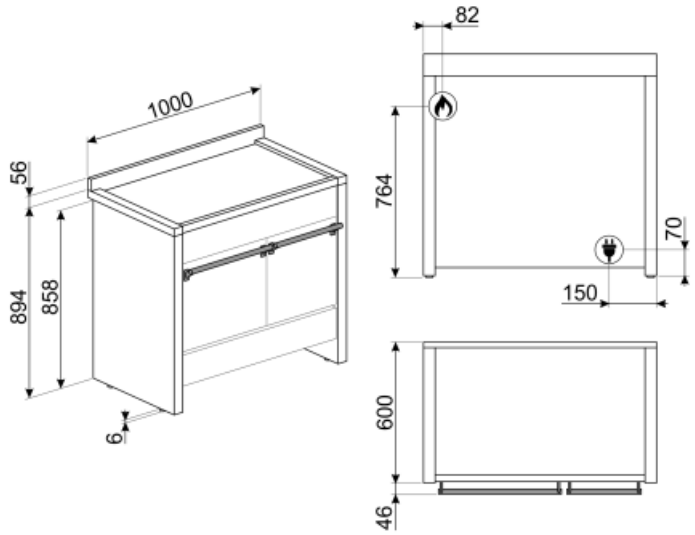
Galler med bakre stopp	1	**Ugnsgaller**	1
Ugnsplåt 20 mm	1	**Självrengörande sidoplåtar**	3
Ugnsplåt, 40 mm	1		

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


82
1000
56
764
70
894
858
150
600
6
46

Tillbehör ingår ej



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.



KIT3N6

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



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



KIT1A2PY-81

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



GRM

Espressohållare för mokabryggare



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.



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 proffessionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.

KIT2A2-8

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



GTA-6

Teleskopskenor på 3 nivåer Djup: 369 mm 2 helt utdragbara teleskopskenor, 431 mm 1 delvis utdragbar teleskopskena, 177 mm (bottennivå) Material: Polerat rostfritt stål AISI 430



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.



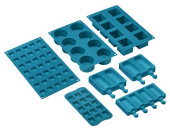
GTT

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



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.



SMOLD

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

Symbols glossary (TT)



Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.



Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

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.

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, suffléer 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.