

A4-81

Komfurstørrelse	120x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Ventilatorassisteret
Rengøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709256807
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



Æstetik



Æstetik	Classic	Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper
Serie	Opera	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Design	Professionel	Betjening farve	Rustfrit stål
Farve	Rustfrit stål	Ant. knapper	12
Finish	Børstet	Farve silketryk	Sort
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Display	Touch
Logo	Samlet st / stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logoposition	Panel under ovnen	Glastype	Eclipse
Liste	Ja	Håndtag	Smeg Classic
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Pandeholder type	Støbejern	Opbevaringsrum	Skuffe

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 8

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Eco



Lille grill



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Ventilator-assisteret bund

Rengøringsfunktioner

Katalytisk



Damprens

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum

6

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Med ventilator



Stor grill



Ventilator grill (stor)



Bund med ventilator



Pizza

Rengøringsfunktioner, 2. rum

Katalyse

Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

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

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - RP - 3.00 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest højre - Gas - Semi-hurtig - 1.90 kW

Bagest til venstre - Gas - UR - 4.00 kW

Højre - BBQ

Blus Standard

Kogepladeskulere Matsort emaljeret

Automatisk elektronisk tænding Ja

Automatisk slukning ved overløb Ja

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	Minuttæller + tilberedning slut
Lys når ovnlågen åbnes	Ja
Lågeåbning	Flap ned

Samlet antal lågeglas	3
Antal termoreflekterende lågeglas	2
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

Aftagelig låge	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Inderlåge i fuldt glas	Ja	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	55 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 2. rum	70 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hyldetype	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	290x444x425 mm
Antal lamper	1	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Halogen	Bund-varmelegeme effekt	1100 W
Lys, effekt	40 W	Øverste varmeelement - effekt	1000 W
Tidsindstilling	Minutur	Grillelement - effekt	1700 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Lågeåbning	Flap ned	Grill-type	Elektrisk
Aftagelig låge	Ja	Hældegitte	Ja
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

Valg ekstra ovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for endt tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	300 °C

Medfølgende tilbehør hovedovn



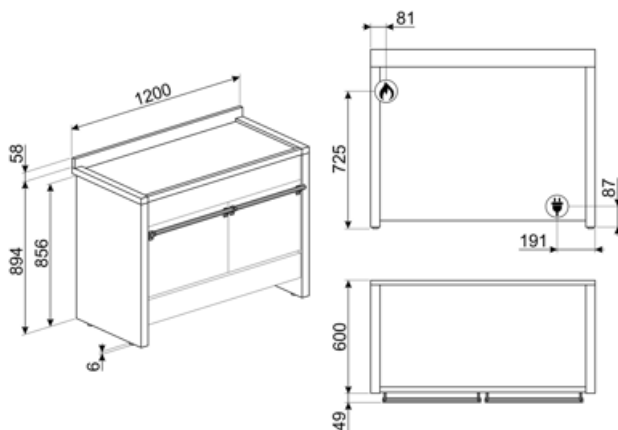
Rist med bag- og sidestop	1	Katalysepaneler	3
20 mm dyb plade	1	Teleskopskinner, total udtrækning	1
40mm dyb plade	1	Pizzatilbehør	Ildfast sten + cover + spade
Gitterindsats	1		

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

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

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering	7500 W	Type elektrisk kabel installeret	Ja, dobbelt- og trefaset
Nuværende	33 A	Strømforsyning ledningslængde	150 cm
Spænding	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spænding 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 ben



Not included accessories



KIT1A3-8

Splashback, 120x75 cm, rustfrit stål, passer til Opera A3-8 fritstående komfurer



KIT2A3-2

Sokkel, 120 cm, rustfrit stål passer til A3-7 og A4 Opera fritstående komfurer



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



KIT3-6

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



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



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.



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.



SFLK1

Børnesikring



PRTX

Ildfast pizzasten med håndtag. D=35cm Ikke egnet til mikrobølgeovne. Passer til gasovne, skal sættes på gitteret.



GRM

Gaskogeplader mokkasupport



TPKX

Teppanyaki inox



GC120

Støbejerns grillplade der passer til A3/A4/A5 fritstående komfurer



PALPZ

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

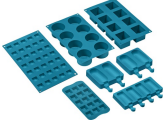
GTT

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



SMOLD

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



























BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, 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 bækkerne, 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.
-  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.
-  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
-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilator madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  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.
-  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 bruning til retter.

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder. |  | Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer. |
|  | Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt. |  | Gasovne tilbyder øjeblikkelig varmestyring, reducerede tilberedningstider og evnen til at bage ved meget lavere temperaturer end elektriske ovne. |
|  | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren. |  | 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. |  | Beskyttelse mod overfyldning: Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning. |
|  | Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer. |  | Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen. |
|  | 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)

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.

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 fedtoxidationsfase, når ovnen når 200°C.

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Enkelt turbine

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

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Flerniveaus halogenlys

Indvendig halogenbelysning på forskellige niveauer garanterer fremragende synlighed

Teleskop-skiner

Nem udsugning og sikker isætning af bakker i ovnen takket være teleskopskiner

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Kold låge

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

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

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

Skuffeopbevaringsrum

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

BBQ (valgfrit tilbehør)

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

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

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