

A4-81

Størrelse komfyr	120x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Ventilert
Rengjøringsystem hovedovn	Katalytisk
EAN-kode	8017709256807
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



Estetisk linje



Design	Profesjonell	Type kontroll innstilling	Vridere
Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål	bryterne	Smeg Classic
Estetikk	Classic	kontroller farge	Rustfritt stål
Logo	Montert rustfritt stål	Antall kontroller	12
Farge	Rustfritt stål	Farge på silketrykk	Sort
Posisjon logo	Panel under ovnen	Type display	Touch
Finish	Satinert	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Kakefat	Ja	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Serie	Opera	Håndtak	Smeg Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern	Oppbevaringsavdeling	Trommel

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Ventilert	 Varmluft
 Eco	 Liten grill	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Vifte assistert base	

Rengjøringsfunksjoner

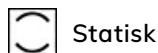
Katalytisk



Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 6

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



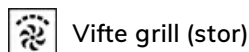
Statisk



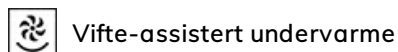
Ventilert



Stor grill



Vifte grill (stor)



Vifte-assistert undervarme



Pizza

Rensefunksjoner kammer 2

Katalyse

Tekniske data – kokeplate



Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - RP - 3.00 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Høyre bak - Gass - SRD - 1.90 kW

Venstre bak - Gass - URP - 4.00 kW

Høyre - BBQ

Brennere Standard

Brennerlokk Mattsort emaljert

Automatisk elektronisk aktivering Ja

Automatisk avstenging ved overkoking Ja

Tekniske data – hovedovn



Antall lamper 1

Vifte nummer 1

Nettovolum, stekeovn 1 61 l

Bruttovolum, stekeovn 1 70 l

Materiale ovnsrom Ever clean-emalje

Antall hyller 4

Type hylleplan Metalstativer

Lystype Halogen

Lyseffekt 40 W

Tidsinnstilling Minutteller + endt tilberedelse

Lampe tennes når dør åpnes Ja

Dør åpning type klaff ned

Antall glass i ovnsdøren 3

Antall varmerefleterende glass i dør 2

Sikkerhetstermostat Ja

Kjølesystem Tangential

Nettomål for ovnsrom (H x B x D) 316x460x412 mm

Temperaturkontroll Elektromekanisk

Undervarmeelement, effekt 1200 W

Overvarmeelement – effekt 1000 W

Grillelement 1700 W

Avtakbar dør	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Innerdør i helglass	Ja	Varmluftselement - effekt	2000 W
		Grill type vippe grill	Elektrisk Ja

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	250 °C

Tekniske data – ekstraovn



Nettovolum, stekeovn 2	55 l	Antall glass i ovnsdøren	3
Nettovolum, stekeovn 2	70 l	Antall varmereflekerende glass i dør	2
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	Sikkerhetstermostat	Ja
Antall hyller	4	Kjølesystem	Tangential
Type hylleplan	Metalstativer	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	290x444x425 mm
Antall lamper	1	Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Lystype	Halogen	Undervarmeelement, effekt	1100 W
Lyseffekt	40 W	Overvarmeelement – effekt	1000 W
Tidsinnstilling	Timer	Grillelement	1700 W
Lampe tennes når dør åpnes	Ja	Stor grill – effekt	2700 W
Dør åpning type	klaff ned	Grill type vippe grill	Elektrisk Ja
Avtakbar dør	Ja		
Innerdør i helglass	Ja		

Funksjoner for ekstraovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	300 °C

Standardtilbehør – hovedovn



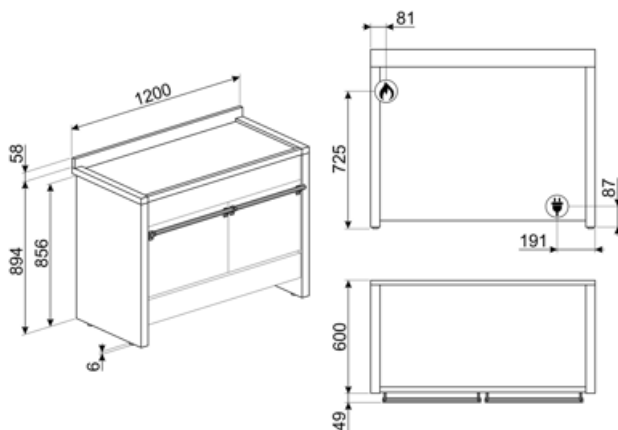
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Katalytiske paneler	3
20 mm ovnsbrett	1	Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
40mm ovnsbrett	1	Pizzatilbehør	Ildfast sten + lokk + spade
Ovnsrist	1		

Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Ovnsrist	1
40mm ovnsbrett	1	Katalytiske paneler	3

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	7500 W	Type strømkabel installert	Ja, dobbel og trefase
Strøm	33 A	Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet



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.



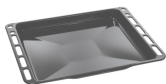
BBQ

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

Emaljert brett, 40mm dypt



GRM

Gassplatetopper støtterist til
Espressokanne



GTT

Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå)
Utstrekk: 433 mm Materiale:
Rustfritt stål AISI 430 polert



KIT2A3-2

Sokkellist, 120 cm, rustfritt stål, egnet for
A3-7 og A4 Opera-komfyrer



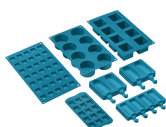
PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem,
saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan
brukes mellom -60°C og +230°C



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm,
plasseres direkte på rist



GTP

**Delvis uttrekkbare teleskopskinner
(1 nivå)**
Utstrekk: 300 mm Materiale:
Rustfritt stål AISI 430 polert



KIT1A3-8

Veggplate 120x75 cm, rustfritt stål,
egnet for Opera A3-8 komfyrer



KIT3-6

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



SFLK1

Barnesikring


































TPKX

Teppanyaki inox



Symbols glossary

 A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family	 Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
 Katalytisk rens: Systemet sikrer perfekt hygiene i ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.	 Stablen installasjon: Stablen installasjon
 Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.	 Trippel glassdør: Antall glassdører.
 Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatiske, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastisk sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking	 Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
 Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.	 Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideell for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
 Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideell for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.	 Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
 ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret	 Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.

-  Halv grill: For hurtig steking og brunning av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Overflyttsbeskyttelse: Den spesielle overflyttsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.
-  Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.
-  Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.
-  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Bryterknottkontroll
-  Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige steknivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  ...

Benefit (TT)

Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar

Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

Katalyse

Enkel rengjøring av ovnen ved bruk av katalytiske paneler i ovnsrommet

Denne permanente prosessen tillater kontinuerlig rengjøring og avfetting av de tre veggene i ovnsrommet, og starter fettforbrenning når ovnen når 200°C.

Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

Oppbevaringsskuff

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

Ekte konveksjon

De beste stekeytelene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

Halogenbelysning på flere nivåer

Innvendig halogenbelysning på ulike nivåer garanterer utmerket synlighet

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

Teleskopskinner

Brettene er enkle å ta ut og sikre å sette inn, takket være teleskopskinnene

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme