

A4-81

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| Bredd | 120x60 cm |
| Antal ugnar med energideklaration | 2 |
| Kavitetens värmekälla | Elektrisk |
| Typ av håll | Gashäll |
| Huvudugn, typ | Termoventilerad ugn |
| Typ av extraugn | Med Fläkt |
| Rengöringssystem huvudugn | Katalytisk |
| EAN-kod | 8017709256807 |
| Energiklass | A |
| Energiklass, andra ugnen | A |



Estetisk linje



| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Design | Professional | Typ av kontroller | Vred |
| Ytbehandling kontrollpanel | Rostfritt stål anti fingerprint | Kontrollvred | Smeg Classic |
| Estetik | Classic | Färg på vred | Rostfritt stål |
| Logotyp | Assembled st/steel | Antal vred | 12 |
| Färg | Rostfritt stål | Färg screentryck | Svart |
| Position logga | Panel under ugnen | Typ av display | Touch |
| Finish | Sidenmatt | Lucka | Med 2 horisontella paneler |
| Bakkantslist | Ja | Typ av ugnsglas | Eclipse |
| Serie | Opera | Ugnshandtag | Smeg Classic |
| Färg på ram runt håll | Rostfritt stål | Färg på handtag | Borstat rostfritt stål |
| Typ av pannställ | Gjutjärn | Ugnsutrymme | Låda |

Program/funktioner

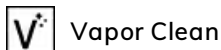
Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner

| | | |
|---|--|--|
|  Statisk |  Fläktassisterad |  Varmluft |
|  Eco |  Liten grill |  Stor grill |
|  Fläkt + grill (stor) |  Fläktassisterad undervärme | |

Rengöringsfunktioner

Katalytisk

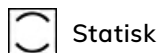


Program/funktioner - extraugn

Tillagningsfunktioner i ugn 2

6

Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2



Statisk



Fläktassisterad



Stor grill



Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme



Pizza

Rengöringsfunktioner i ugn 2

Katalytisk

Tekniska egenskaper - häll



Totalt antal kokzoner 6

Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW

Vänster bak - Gas- SRD - 1.80 kW

Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Mitten bak - Gas- RP - 3.00 kW

Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW

Höger bak - Gas- SRD - 1.90 kW

Vänster bak - Gas-URP - 4.00 kW

Höger - BBQ

Brännare Standard

Brännarlock Svart matt emalj

Aktivering av gas via vred Ja

Automatisk avstängning vid överkokning Ja

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 | Äggklocka + tillagningens slut |
| Ljuset aktiveras när luckan öppnas | Ja |
| Luckhängning | Underhängd |

| | |
|--|------------------|
| 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 |

| | | | |
|----------------------|----|----------------------------------|-----------|
| Avgtagbar lucka | Ja | Värmeelement bred grill - effekt | 2 700 W |
| Innerlucka i helglas | Ja | 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 | 55 l | Antal glas i ugnslucka | 3 |
| Bruttovolym 2:a ugn | 70 l | Antal värmereflekterande glas i lucka | 2 |
| Material ugn | Ever Clean emalj | Skyddstermostat | Ja |
| Antal hyllplan | 4 | Kylsystem | Tangential |
| Typ av hyllplan | Metallstegar | Nettomått på ugnens insida (HxBxD) | 290x444x425 mm |
| Antal ljuskällor | 1 | Temperatur | Elektromekaniskt |
| Typ av ljuskälla | Halogenlampor | Undervärme - effekt | 1100 W |
| Effekt lampa | 40 W | Övervärme - effekt | 1000 W |
| Programmering av tillagningstid | Timer | Grillelement | 1700 W |
| Lampan tänds när luckan öppnas | Ja | Stor grill - effekt | 2700 W |
| Luckhängning | Underhängd | Typ av grill | Elektrisk |
| Avtagbar lucka | Ja | Nedvikbart grillelement | Ja |
| Innerlucka i helglas | Ja | | |

Alternativ för extraugn

| | | | |
|-------------------------------|----|--------------------|--------|
| Timer | Ja | Minimum temperatur | 50 °C |
| Ljudsignal vid tillagningslut | Ja | Maximum temperatur | 300 °C |

Standardtillbehör - huvudugn och häll



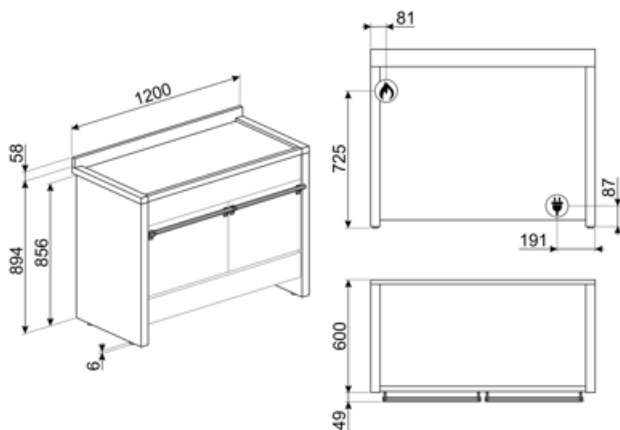
| | | | |
|------------------------|---|---------------------------------|-----------------------------|
| Galler med bakre stopp | 1 | Självrengörande sidoplåtar | 3 |
| Ugnsplåt 20 mm | 1 | Fullt utdragbara teleskopskenor | 1 |
| Ugnsplåt, 40 mm | 1 | Pizzatillbehör | Eldfast sten + lock + spade |
| Ugngaller | 1 | | |

Standardtillbehör - extraugn

| | | | |
|------------------------|---|----------------------------|---|
| Galler med bakre stopp | 1 | Galler till plåt | 1 |
| Ugnsplåt, 40 mm | 1 | Självrengörande sidoplåtar | 3 |

Elektrisk anslutning

| | | | |
|-------------------|-----------|---------------------------------|------------------|
| Anslutningseffekt | 7500 W | Typ av elkabel som installerats | Ja, 2- och 3-fas |
| Ström | 33 A | Längd på kabel | 150 cm |
| Spänning | 220-240 V | Frekvens | 50/60 Hz |
| Spänning (V) | 380-415 V | Typ av kopplingsplint | 5 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.



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



KIT2A3-2

Socket, 120 cm, rostfritt stål, passar Opera-spisarna A3-7 och A4



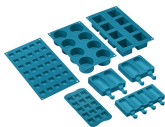
PALPZ

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



AIRFRY2

Luffritösplåt Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



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



KIT1A3-8

Stänkskydd, 120 x 75 cm, rostfritt stål, passar Opera A3-8-spisar



KIT3-6

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



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar


































TPKX

Teppanyakigrillplatta i rostfritt stål



Symbols glossary

| | |
|--|--|
|  <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p> |  <p>Installation i stapel</p> |
|  <p>Kontrollvred</p> |  <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>3 Skikt glas i luckan</p> |
|  <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p> |  <p>Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.</p> |
|  <p>Bas med fläkthfunktion: 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.</p> |  <p>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</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biflar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.</p> |

-  **Pizzafunktion:** Särskild funktion för tillagning av pizza i en form. Med denna funktion går det att tillaga en pizza som är mjuk på insidan och knaprig på utsidan och med en perfekt tillagad fyllning som varken är hård eller bränd.
-  **Sidobelysning:** Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.
-  **Överkokningsskydd:** Överkokningsskyddet stänger av hällen om vätska hamnar på zonerna.
-  **Teleskopskenor:** gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.
-  **Nedvikbart grillelement:** den nedvikbara grillen kan lätt hakas av för att flytta värmeelementet och rengöra apparatens överdel i ett enkelt steg.
-  **Ångrengöring:** en enkel rengöringsfunktion som använder ånga för att lösgöra avlagringar i ugnsutrymmet.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**
-  **Innerlucka helt i glas:** Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.
-  **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.
-  **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.
-  **Ultrasnabba brännare:** Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  **Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.**

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 flammen 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 ugnskavitetetsväggarna 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

Teleskopskenor

Enkelt uttag och säker insättning av bleck i ugnen tack vare teleskopskenor

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

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

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)

Enkel turbin

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