A4-81

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

Estetisk linje

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

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner 8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

Rengjøringsfunksjoner

Katalytisk

Damprens

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal 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

UR UR

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

61 lt 4 3

Antall lamper	1	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Vifte nummer	1	**Antall varmereflekterende glass i dør**	2
Nettovolum, stekeovn 1	61 l	**Sikkerhetstermostat**	Ja
Bruttovolum, stekeovn 1	70 l	**Kjølesystem**	Tangential
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	316x460x412 mm
Antall hyller	4	**Temperaturkontroll**	Elektromekanisk
Type hylleplan	Metalstativer	**Undervarmeelement, effekt**	1200 W
Lystype	Halogen	**Overvarmeelement – effekt**	1000 W
Lyseffekt	40 W	**Grillelememt**	1700 W
Tidsinnstilling	Minutteller + endt tilberedelse		
Lampe tennes når dør åpnes	Ja		
Dør åpning type	klaff ned		

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

Funksjoner for hovedovn

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

Tekniske data – ekstraovn

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

Funksjoner for ekstraovn

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

Standardtilbehør – hovedovn

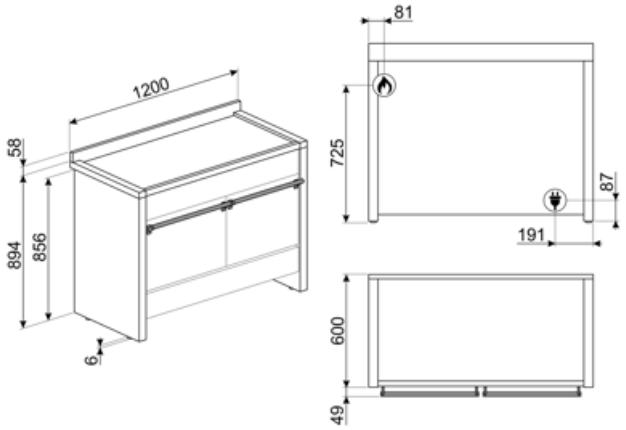
Rist med bakre stopp og sidestopp	1
20 mm ovnsbrett	1
40mm ovnsbrett	1
Ovnsrist	1
Katalytiske paneler	3
Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Pizzatilbehør	Ildfast sten + lokk + spade

Standardtilbehør – ekstraovn

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

Elektrisk tilkobling

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



Compatible Accessories

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 frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt

BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte 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

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

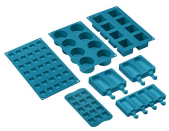
Helt uttrekkbare teleskopskinner (1 nivå) Utstrekk: 433 mm Materiale: Rustfritt stål AISI 430 polert

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

Symbols glossary

Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.

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

Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.

Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkdanelser 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 ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fettet ikke fester seg ved steking

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 stekingen av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.

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. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.

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

Katalytisk rens: Systemet sikrer perfekt hygienei ovnen takket være de tre selvrensende panelene dekket med en spesiell emalje som muliggjør progressiv eliminering av fettrester og vond lukt fra stekeprosessen.

Stablet installasjon: Stablet installasjon

Trippel glassdør: Antall glassdører.

Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.

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. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.

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.

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 bruning 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.

Overfyllingsbeskyttelse: Den spesielle overfyllingsbeskyttelsen 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 overfate 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 stekenivåer.

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, sufflé, puddinger.

Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknotter + 3 trykknapper

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 stekeytelsene 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

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

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

Kald dør

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

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)

Enkel turbin

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