

A4-81

Bredd	120x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitets värmeälla	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



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

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner 8

Traditionella tillagningsfunktioner



Statisk



Fläktassisterad



Varmluft



Eco



Liten grill



Stor grill



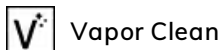
Fläkt + grill (stor)



Fläktassisterad undervärme

Rengöringsfunktioner

Katalytisk

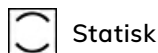


Program/funktioner - extraugn

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



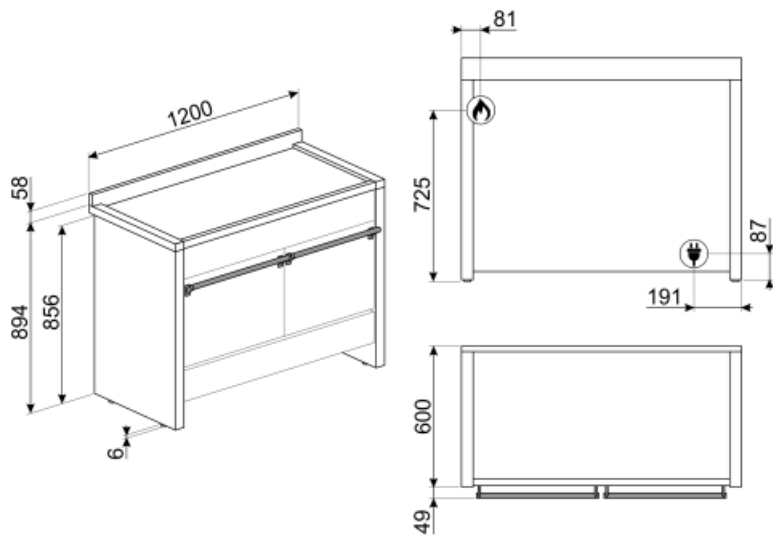
Galler med bakre stopp	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt 20 mm	1	Fullt utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Pizzatillbehör	Eldfast sten + lock + spade
Ugnsgaller	1		

Standardtillbehör - extraugn

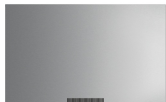
Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt, 40 mm	1	Självrengörande sidoplåtar	3

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



Tillbehör ingår ej



KIT1A3-8

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



KIT2A3-2

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



GTP

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



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



KIT3-6

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



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.



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 är lämplig för fisk, skaldjur och grönsaker.



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.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



PRTX

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



GRM

Espressoållare för mokabryggare



TPKX

Teppanyakigrillplatta i rostfritt stål



GC120

Gjutjärnsgrillplatta för A3/A4/A5 Operaspisar



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.

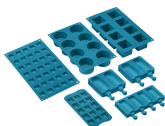
GTT

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



SMOLD

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






















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 expremering av lättare krispigare tillbehör.



Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  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.
-  3 Skikt glas i luckan
-  Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
-  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
-  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.
-  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.
-  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 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.
-  Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.
-  Luftkylsystem: för att säkerställa en säker ytemperatur.
-  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.
-  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.
-  ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
-  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.
-  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.

-
- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren. |  | Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen. |
|  | 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. |  | Överkokningsskydd: Överkokningsskyddet stänger av hällen om vätska hamnar på zonerna. |
|  | Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer. |  | Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | ... | | |

Benefit (TT)

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Gas hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)