

A4BL-81

Bredd	120x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Med Fläkt
Rengöringssystem huvudugn	Katalytisk
EAN-kod	8017709256814
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



Estetisk linje



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

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	8
Traditionella tillagningsfunktioner	

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

Rengöringsfunktioner

Katalytisk



Vapor Clean

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) 316x444x425 mm

Inställning av temperatur Elektromekaniskt

Effekt undervärme 1200 W

Effekt övervärme 1000 W

Grillelement 1700 W

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

Alternativ för extraugn

Timer	Ja	Minimum temperatur	50 °C
Ljudsignal vid tillagningsslut	Ja	Maximum temperatur	300 °C

Standardtillbehör - huvudugn och häll



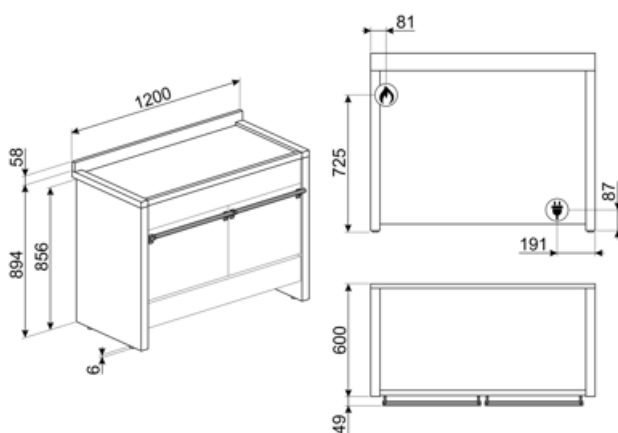
Ugnsgaller med stopp	2	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Självrengörande sidoplåtar	3
Ugnsplåt, 40 mm	1	Pizzatillbehör	Eldfast sten + lock + spade
Galler till plåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	7500 W	Längd på kabel	150 cm
Ström	33 A	Frekvens	50/60 Hz
Spänning	220-240 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Spänning (V)	380-415 V		



Kompatibela Tillbehör

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

KIT3N6



Förhöjningskit 2 laterala sidor (950 mm), svart, för Opera-spisar A2

SFLK1



Luckspärr till inbyggnadsugnar

TPKX



Teppanyakigrillplatta i rostfritt stål

GTT



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

KIT2A3-2



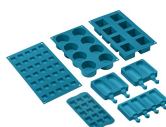
Sockel, 120 cm, rostfritt stål, passar Opera-spisarna A3-7 och A4

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

Symbols glossary

	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		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.
	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Installation i stapel
	Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	3 Skikt glas i luckan		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 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.		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
	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.		Kontrollvred
	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.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder 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.		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.

	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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.		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 matlagningsnivåer.		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)

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammans 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 ugnskavitetväggarna 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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

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