

# A5-81

Komfurstørrelse	150x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Termoventileret ovn
EAN-kode	8017709260774
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	A



## Æstetik











<b>Design</b>	Professionel	<b>Type af betjeningsindstilling</b>	Betjeningsknapper
<b>Kommandopanel finish</b>	Fingervenligt rustfrit stål	<b>Betjeningsknapper</b>	Smeg Classic
<b>Æstetik</b>	Classic	<b>Betjening farve</b>	Rustfrit stål
<b>Logo</b>	Samlet st / stål	<b>Ant. knapper</b>	13
<b>Farve</b>	Rustfrit stål	<b>Farve silketryk</b>	Sort
<b>Logoposition</b>	Panel under ovnen	<b>Display</b>	Touch
<b>Finish</b>	Børstet	<b>Låge</b>	Med 2 vandrette paneler
<b>Liste</b>	Ja	<b>Glastype</b>	Eclipse
<b>Serie</b>	Opera	<b>Håndtag</b>	Smeg Classic
<b>Farve på kogeplade</b>	Rustfrit stål	<b>Håndtag farve</b>	Børstet rustfrit stål
<b>Pandeholder type</b>	Støbejern	<b>Opbevaringsrum</b>	Skuffe

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---









## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)	 Eco	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Ventilator-assisteret bund	

## Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum 8

### Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum

 Statisk	 Med ventilator	 Varmluft
 Stor grill	 Ventilator grill (stor)	 Bund med ventilator
 Varmluft + Bund + Ventilator	 Pizza	

Rengøringsfunktioner, 2. rum Katalyse

## Komfur tekniske egenskaber



Zoner i alt 7

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - RP - 3.00 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest højre - Gas - fiskeblus - 1.90 kW

Højre - Gas - 2UR (dobbelt) - 5.00 kW

Central - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Blus Standard

Kogepladeskulere Matsort emaljeret

Automatisk elektronisk tænding Ja

Automatisk slukning ved overløb Ja

Gas sikkerhedsventiler Ja

## Primær ovn tekniske egenskaber

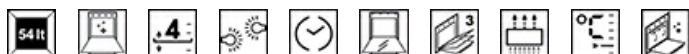


Antal lamper	2	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Ventilatorantal	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Nettovolumen, 1. rum	77 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 1. hulrum	90 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	305X613X405 mm
Tagliste	Ja	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Type af lamper	Glødelampe	Bund-varmelegeme effekt	1750 W
Lys effekt	25 W	Øvre varmelegeme - effekt	1050 W
Tidsindstilling	Start og stop	Grillelement	2800 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Varmluftselement - effekt	2500 W
Lågeåbning	Flap ned	Grill-type	Elektrisk
Aftagelig låge	Ja		

## Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	250 °C

## Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	54 l	Aftagelige indvendig låge	Ja
Bruttovolumen, 2. rum	70 l	Samlet antal lågeglas	3
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Antal hylder	4	Sikkerhedstermostat	Ja
Hylde type	Metalhylder	Kølesystem	Tangentiel
Antal lamper	1	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	290x444x425 mm
Type af lamper	Halogen	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys, effekt	40 W	Bund-varmelegeme effekt	1100 W
Tidsindstilling	Stop	Øverste varmeelement - effekt	1000 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja		
Lågeåbning	Flap ned		
Aftagelig låge	Ja		
Inderlåge i fuldt glas	Ja		

---

Grillelement - effekt	1700 W
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill-type	Elektrisk
Hældegitte	Ja

## Valg ekstra ovn

---

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for endt tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	280 °C

## Medfølgende tilbehør hovedovn

---

Ovngitter med bag- og sidestop	2	Bageplade, maxi ovn	2
--------------------------------	---	---------------------	---

## Medfølgende tilbehør ekstra ovn

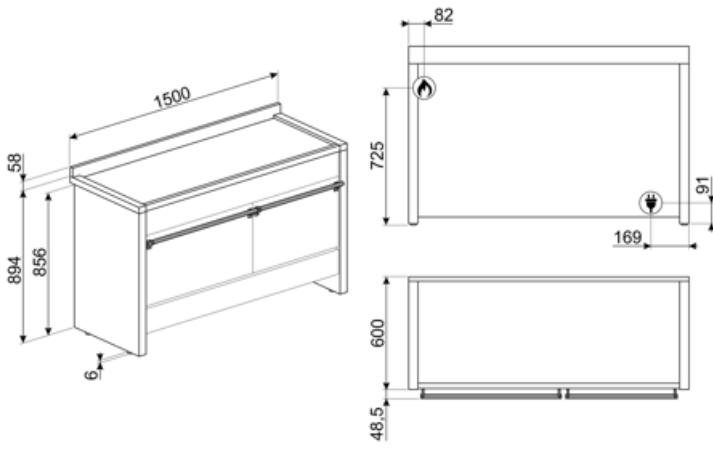
---

Rist med bag- og sidestop	1	Katalysepaneler	3
40mm dyb plade	1	Pizzatilbehør	Ildfast sten + cover + spade
Gitterindsats	1		

## Elektrisk tilslutning

---

Elektrisk klassificering	7700 W	Strømforsyning ledningslængde	150 cm
Nuværende	34 A	Frekvens	50/60 Hz
Spænding	220-240 V	Morsettiera	5 ben
Spænding 2 (V)	380-415 V	Stik	Nej
Type elektrisk kabel installeret	Ja, dobbelt- og trefaset		



---

## Compatible Accessories

---

### BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



### BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



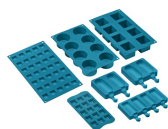
### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes  
væk width: 315mm længde: 325 mm



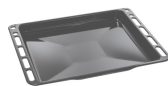
### SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C



### BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



### GRM

Gaskogeplader mokkasupport




















### SFLK1

Børnesikring



## Symbols glossary

-  Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.
-  Installation i søjle: Installation i søjle
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.   |    | Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt. |
|    | Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.   |    | Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.  |
|    | Glaset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.  |    | Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.  |
|    | Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagssløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet. |    | Beskyttelse mod overfyldning: Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.   |
|   | Aftagelig tagliste: Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.   |   | Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.  |
|  | Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.   |  | Hældegitte: hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.   |
|  | Timer: Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.  |  | Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.  |
|  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.  |  | Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.  |
|  | 4.3 tommer skærm med LED-teknologi, brugervenlighed med drejeknapper + 3 touch-taster   |  | Knapbetjening   |

---

## Benefit (TT)

---

### Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig  
Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

### Ever Clean Emalje

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk emalje

### Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

### Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

### Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

### Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

### Aftageligt indvendigt glas

Indvendige lågeglas er let aftagelige for fuldstændig rengøring

### Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

### Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

### AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

### Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

### Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

### **BBQ (valgfrit tilbehør)**

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

### **Isotermisk hulrum**

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

### **Enkelt turbine**

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme