

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



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

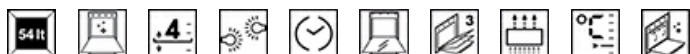


Antal lamper	2	Inderlåge i fuldt glas	Ja
Ventilatorantal	1	Aftagelige indvendig låge	Ja
Nettovolumen, 1. rum	77 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 1. hulrum	90 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hylde 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

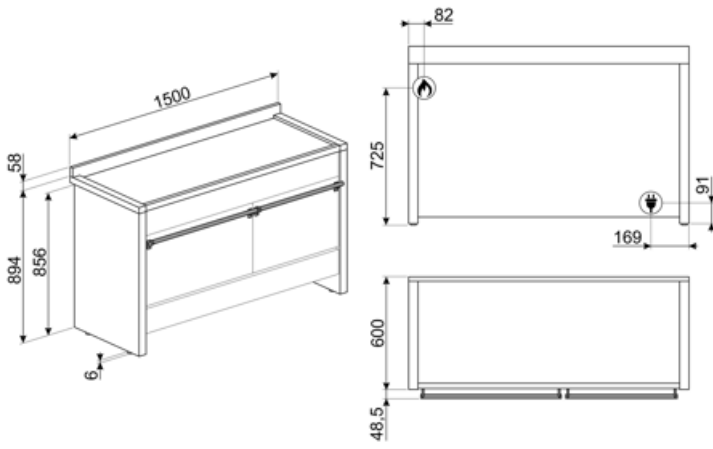
Ovngitter med bag- og sidestop	2	Bageplade, maxi ovn	2
--------------------------------	---	---------------------	---

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


























Compatible Accessories

- **BN620-1**
Emaljeret bakke, 20 mm dyb
- **BNP608T**
Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret
- **GRM**
Gaskogeplader mokkasupport
- **KIT2A5-5**
Sokkel, 150 cm, rustfrit stål passer til A5 Opera fritstående komfurer
- **PPR9**
Ildfast pizzasten uden håndtag. Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.
- **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
- **GC120**
Støbejerns grillplade der passer til A3/A4/A5 fritstående komfurer
- **KIT1A5-81**
Splashback, 150x75 cm, rustfrit stål, passer til Opera A5-81 fritstående komfurer
- **PALPZ**
Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm
- **SFLK1**
Børnesikring
- **TPKX**
Teppanyaki inox

Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		...
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		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
	Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.		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.
	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.		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 med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.		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.

-  **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
-  **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.
-  **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.
-  **Glasset på inderlågen:** kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  **Automatisk åbning:** nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse 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.
-  **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.
-  **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.
-  **Timer:** Alle keramiske kogeplader har en timer, der automatisk afslutter tilberedningen efter en forudindstillet tid.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**
-  **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.
-  **Pizza funktion:** Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød inde og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  **Inderlåge i ren glas:** Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  **Sidelys:** To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  **Beskyttelse mod overfyldning:** Den specielle overfyldningsbeskyttelse lukker ovnen ned i nærvær af væskestrømning.
-  **Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.**
-  **Hældegitte:** hældegitte kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.
-  **Ultra hurtige brændere:** Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  **Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.**

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 lågeglastilbehør er let aftagelige for fuldstændig rengøring

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

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

Kold låge

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

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

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