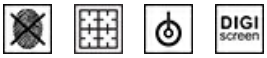
A5-81

Størrelse komfyr	150x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Termoventilert ovn
EAN-kode	8017709260774
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivtetsklasse, stekeovn 2	A

Estetisk linje



Design	Profesjonell
Overflate kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål
Estetikk	Classic
Logo	Montert rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål
Posisjon logo	Panel under ovnen
Finish	Matt
Kakefat	Ja
Serie	Opera
Hettefarge	Rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern

Type kontroll innstilling	Vridere
bryterne	Smeg Classic
kontroller farge	Rustfritt stål
Antall kontroller	13
Farge på silketrykk	Sort
Type display	Touch
Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Glasstype i ovnsdør	Eclypse
Håndtak	Smeg Classic
Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Oppbevaringsavdeling	Trommel

Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk

Ventilert

Varmluft

Turbo (varmluft undervarme + overvarme + vifte)

Eco

Stor grill

Vifte grill (stor)

Vifte assistert base

Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antal kokefunksjoner ovn 2	8

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2

Statisk

Ventilert

Varmluft

Stor grill

Vifte grill (stor)

Vifte-assistert undervarme

Sirkulasjon + knapp + vifte

Pizza

Rensefunksjoner kammer 2	Katalyse

Tekniske data – kokeplate

Antall tilberedningssoner 7

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 - fiskebrenner - 1.90 kW
Høyre - Gass - 2URP (dobbelt) - 5.00 kW
Midten - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Brennere	Standard	**Brennerlokk**	Mattsort emaljert
Automatisk elektronisk aktivering	Ja	**Automatisk avstenging ved overkoking**	Ja
Gass sikkerhetsarmatur	Ja		

Tekniske data – hovedovn

Antall lamper	2	**Innerdør i helglass**	Ja
Vifte nummer	1	**Avtakbar innerdør**	Ja

Nettovolum, stekeovn 1	77 l
Bruttovolum, stekeovn 1	90 l
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Antall hyller	4
Type hylleplan	Metalstativer
Innertak	Ja
Lystype	Glødelampe
Lyseffekt	25 W
Tidsinnstilling	Start og stopp
Lampe tennes når dør åpnes	Ja
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja

Antall glass i ovnsdøren	3
Antall varmereflekterende glass i dør	2
Sikkerhetstermostat	Ja
Kjølesystem	Tangential
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	305x613x405 mm
Temperaturkontroll	Elektromekanisk
Undervarmeelement, effekt	1750 W
Overvarmeelement – effekt	1050 W
Grillelememt	2800 W
Varmluftselement - effekt	2500 W
Grill type	Elektrisk

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja

Laveste temperatur	50 °C
Høyeste temperatur	250 °C

Tekniske data – ekstraovn

Nettovolum, stekeovn 2	54 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	Stopp
Lampe tennes når dør åpnes	Ja
Dør åpning type	klaff ned
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja

Avtakbar innerdør	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
Varmluftselement - effekt	2000 W
Grill type	Elektrisk
vippe grill	Ja

Funksjoner for ekstraovn

Timer	Ja

Laveste temperatur	50 °C

Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	**Høyeste temperatur**	280 °C

Standardtilbehør – hovedovn

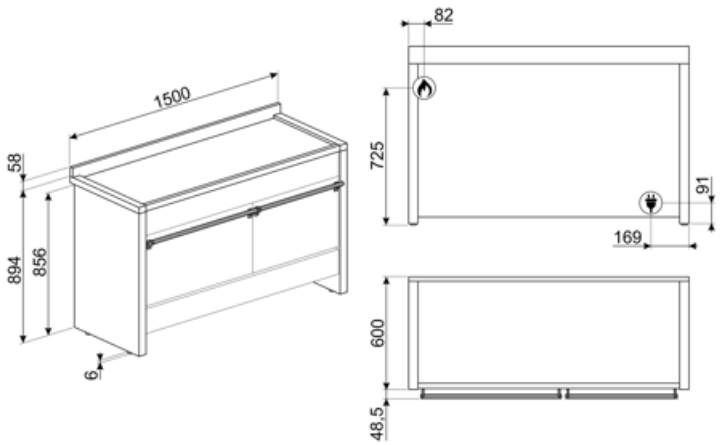
Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	2	**Bakebrett, maksiovn**	2

Standardtilbehør – ekstraovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	7700 W	**Lengde på strømledning (cm)**	150 cm
Strøm	34 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

BN620-1

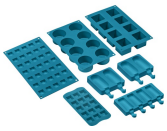
Emaljert brett, 20 mm dypt

BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres drekte på rist

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

BN640

Emaljert brett, 40mm dypt

GRM

Gassplatetopper støtterist til Espressokanne

SFLK1

Barnesikring

Symbols glossary

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

Stablet installasjon: Stablet installasjon

Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.

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.

Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.

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

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

Bryterknottkontroll

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

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.

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.

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.

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

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.

Avtakbar overlist: Dette er en perfekt løsning som beskytter den øvre delen av kammeret til ovnen fra forurensning. Enkel å ta av for rengjøring og kan vaskes i oppvaskmaskin.

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.

Timer-funksjon: Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter stekingen etter en forhåndsinnstilt tid.

54 lt

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

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.

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.

Overfyllingsbeskyttelse: Den spesielle overfyllingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.

4

Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.

Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.

UR

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

77 lt

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

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.

Ever Clean Enamel

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk emalje

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

Avtakbart glass innvendig

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

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