

# 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 effektivitetsklasse, stekeovn 2	A



## Estetisk linje



Estetikk	Classic	Type kontroll innstilling	Vridere
Serie	Opera	bryterne	Smeg Classic
Design	Profesjonell	kontroller farge	Rustfritt stål
Farge	Rustfritt stål	Antall kontroller	13
Finish	Satinert	Farge på silketrykk	Sort
Overflate	Avtrykkssikkert rustfritt stål	Type display	Touch
kommandopanel		Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Logo	Montert rustfritt stål	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Posisjon logo	Panel under ovnen	Håndtak	Smeg Classic
Kakefat	Ja	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Hettefarge	Rustfritt stål	Oppbevaringsavdeling	Trommel
Kasserollestativtype	Støpejern		

## 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

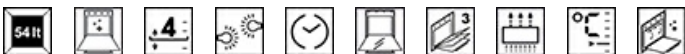
Ja

<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	77 l	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	90 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaalje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	4	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	305X613X405 mm
<b>Innertak</b>	Ja	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Glødelampe	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1750 W
<b>Lyseffekt</b>	25 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1050 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Grillelement</b>	2800 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2500 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Avtakbar dør</b>	Ja		

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C

## Tekniske data – ekstraovn



<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	54 l	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	70 l	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaalje	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Antall hyller</b>	4	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	290x444x425 mm
<b>Lystype</b>	Halogen	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lyseffekt</b>	40 W	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1100 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Stopp	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1000 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Grillelement</b>	1700 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2000 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Innerdør i helglass</b>	Ja	<b>vippe grill</b>	Ja

## Funksjoner for ekstraovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	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

lldfast sten + lokk + spade

Ovnsrist

1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk  
tilkoblingseffekt

7700 W

Type strøm kabel  
installert

Ja, dobbel og trefase

Strøm

34 A

Lengde på strømledning  
(cm)

150 cm

Spenning

220-240 V

Frekvens

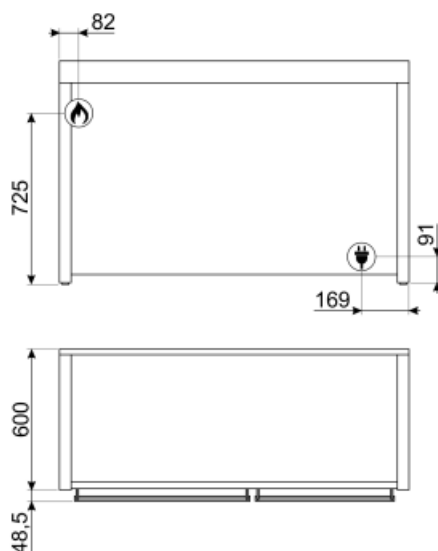
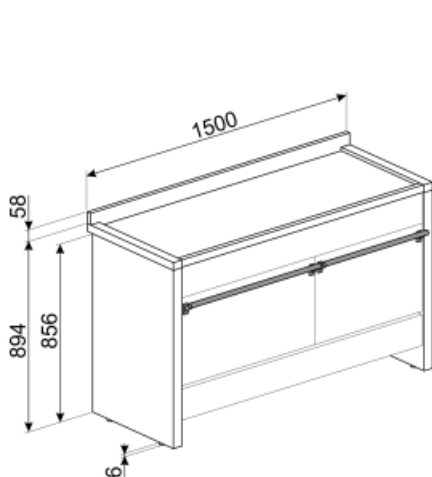
50/60 Hz

Spenning (V)

380-415 V

Morsettiera

5-polet



## Not included accessories

### KIT2A5-5

Sokkellist, 150 cm, rustfritt stål, egnet for A5 Opera-komfyrer



### SFLK1

Barnesikring



### PRTX

Ildfast pizza-stein med håndtak.  
D=35cm Ikke egnet for mikrobølgeovner.  
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### PPR9

Ildfast pizza-stein uten håndtak.  
Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm.  
Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



### GRM

Gassplatetopper støtterist til  
Espressokanne



### TPKX

Teppanyaki inox



### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### GC120

Grillplate i støpejern egnet for A3/A4/A5 komfyrer



### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



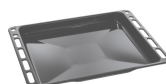
### KIT1A5-81

Veggplate 150x75 cm, rustfritt stål,  
egnet for Opera A5-81 komfyrer



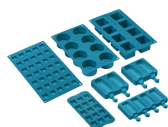
### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt




































### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem,  
saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan  
brukes mellom -60°C og +230°C



## Symbols glossary (TT)

-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Stabilt installasjon: Stabilt installasjon
-  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
-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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 fett 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 steking 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 brukning av retten.

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|    | <b>Viftegrill:</b> Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.  |    | <b>Pizzafunksjon:</b> 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.  |
|    | <b>Turbo:</b> 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. |    | <b>Gassovner</b> gir umiddelbar varmekontroll, redusert steketid og muligheten til bake ved mye lavere temperaturer enn elektriske ovner.  |
|    | <b>Helglassinnerdører:</b> Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.   |    | <b>Innerdørglasset</b> kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.   |
|    | <b>Sidelys:</b> To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.  |    | <b>Automatisk åpning:</b> 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. |
|    | <b>Overflyllingsbeskyttelse:</b> Den spesielle overflyllingsbeskyttelsen slår av komfyren hvis den flyter over av væsker.  |    | <b>Avtakbar overlist:</b> 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.   |
|  | <b>Ovnkammeret</b> har 4 forskjellige stekenivåer.   |  | <b>Elektronisk kontroll:</b> 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, soufflé, puddinger.   |
|  | <b>Tiltbar rist:</b> Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.   |  | <b>Timer-funksjon:</b> Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.  |
|  | <b>Ultra Rapid brennere:</b> Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.   |  | <b>Kapasiteten</b> angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.  |
|  | <b>Kapasiteten</b> angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.  |  | ...  |
|  | <b>Bryterknottkontroll</b>   |   |  |

## Benefit (TT)

---

### **Ekte konveksjon**

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varreflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### **Gas hob**

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

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

### **Ever Clean Enamel**

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk emalje

### **Touch-kontroll**

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### **Enkel turbin**

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme

### **Isotermisk ovnsrom**

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### **Tangentialkjøling**

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### **Justerbar høyde**

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### **Avtakbart glass innvendig**

Innvendige dørglass kan enkelt tas av for fullstendig rengjøring

### **Flernivåsteking**

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### **Kald dør**

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

### **Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)**

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)



### **Oppbevaringsskuff**

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### **BBQ (ekstra tilbehør)**

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

### **Pizza-stein (ekstra tilbehør)**

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)