

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 |
| | 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

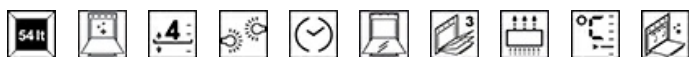
Avtakbar innerdør Ja

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

Funksjoner for hovedovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
Lydsignal for tilberedningsslutt	Ja	Høyeste temperatur	250 °C

Tekniske data – ekstraovn



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

Funksjoner for ekstraovn

Timer	Ja	Laveste temperatur	50 °C
--------------	----	---------------------------	-------

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

Standardtilbehør – hovedovn

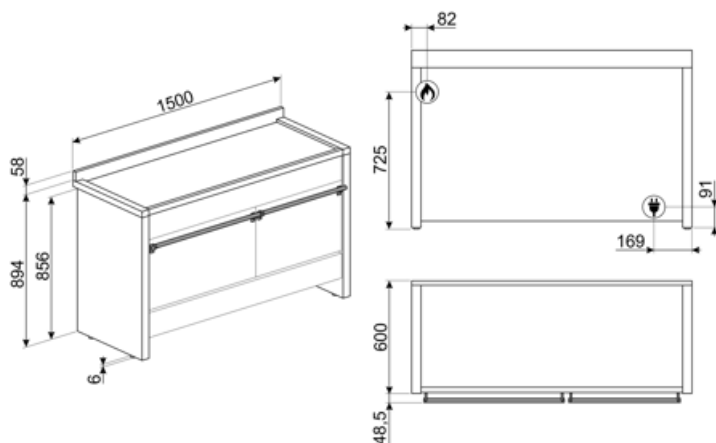
Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	2	Bakebrett, maksiovn	2
---------------------------------------	---	---------------------	---

Standardtilbehør – ekstraovn

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

Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt	7700 W	Type strømkabel 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

































Compatible Accessories

- **BN620-1**
Emaljert brett, 20 mm dypt
- **BNP608T**
Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist
- **GRM**
Gassplatetopper støtterist til
Espressokanne
- **KIT2A5-5**
Sokkellist, 150 cm, rustfritt stål, egnet for
A5 Opera-komfyrer
- **PPR9**
Ildfast pizza-stein uten håndtak.
Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm.
Egnet for gassovner hvis de settes rett
på risten.
- **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
- **GC120**
Grillplate i støpejern egnet for
A3/A4/A5 komfyrer
- **KIT1A5-81**
Veggplate 150x75 cm, rustfritt stål,
egnet for Opera A5-81 komfyrer
- **PALPZ**
Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm
- **SFLK1**
Barnesikring
- **TPKX**
Teppanyaki inox

Symbols glossary

 <p>Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Stablet installasjon: Stablet installasjon</p>	 <p>Bryterknottkontroll</p>
 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>	 <p>...</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>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</p>
 <p>Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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</p>	 <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p>

-  **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, soufflé, puddinger.
-  **Timer-funksjon:** Alle keramiske platetopper har en timer-funksjon som automatisk avslutter steking etter en forhåndsinnstilt tid.
-  **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.
-  **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.
-  **Ultra Rapid brennere:** Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  **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

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

Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

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)

Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

Enkel turbin

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