

# 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 kommandopanel	Avtrykkssikkert rustfritt stål	Type display	Touch
Logo	Montert rustfritt stål	Ovnsdør	Med 2 horisontale paneler
Posisjon logo	Panel under ovnen	Glasstype i ovnsdør	Eclipse
Kakefat	Ja	Håndtak	Smeg Classic
Hettefarge	Rustfritt stål	Håndtak farge	Børstet rustfritt stål
Kasserollestativtype	Støpejern	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

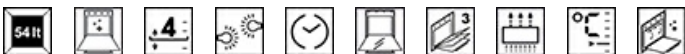
Avtakbar innerdør Ja

<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

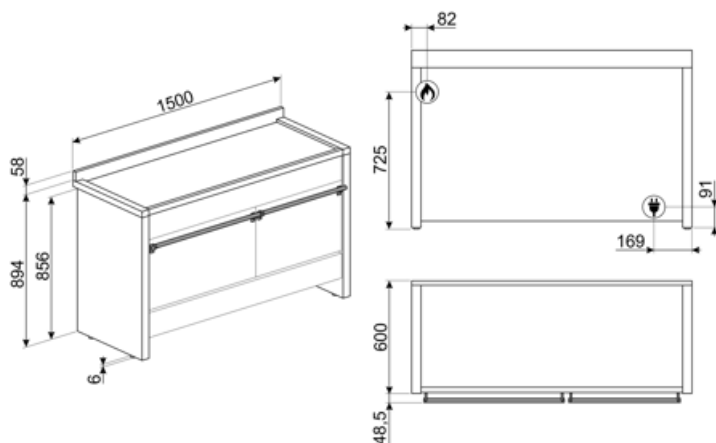
Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp	2	Bakebrett, maksiovn	2
---------------------------------------	---	---------------------	---

## Standardtilbehør – ekstraovn

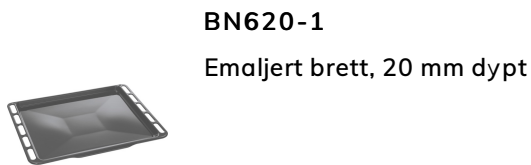
Rist med bakre stopp og sidestopp	1	Katalytiske paneler	3
40mm ovnsbrett	1	Pizzatilbehør	lldfast sten + lokk + spade
Ovnsrist	1		

## Elektrisk tilkobling

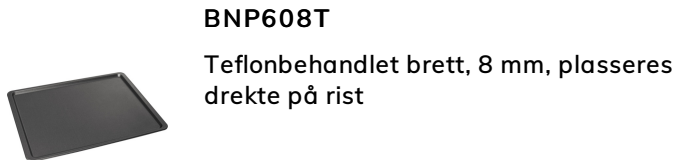
Elektrisk tilkoblingseffekt	7700 W	Type strømkabel installert	Ja, dobbel og trefase
Strøm	34 A	Lengde på strømledning (cm)	150 cm
Spenning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spenning (V)	380-415 V	Morsettiera	5-polet



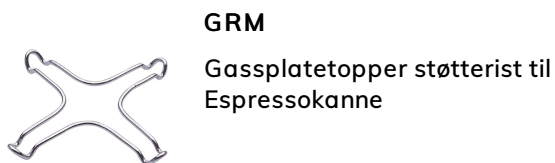
## Compatible Accessories



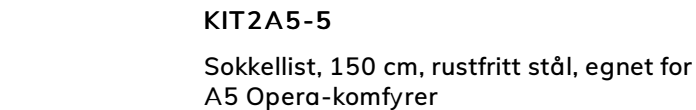
**BN620-1**  
Emaljert brett, 20 mm dypt



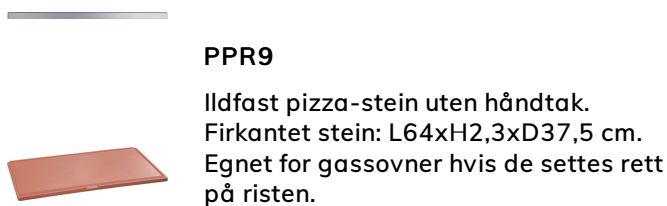
**BNP608T**  
Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



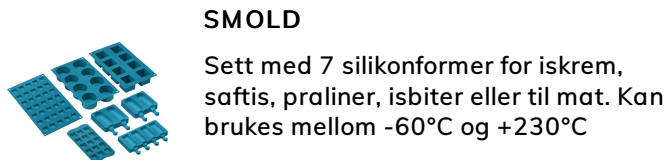
**GRM**  
Gassplatetopper støtterist til Espressokanne



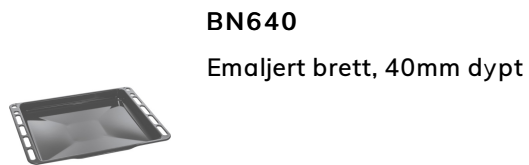
**KIT2A5-5**  
Sokkellist, 150 cm, rustfritt stål, egnet for A5 Opera-komfyrer



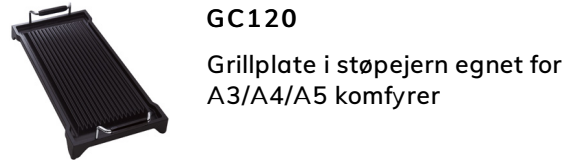
**PPR9**  
Ildfast pizza-stein uten håndtak. Firkantet stein: L64xH2,3xD37,5 cm. Egnet for gassovner hvis de settes rett på risten.



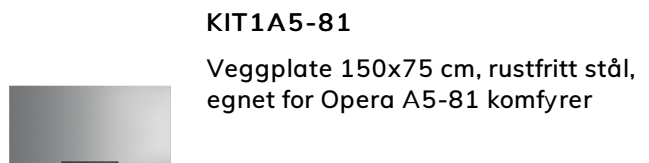
**SMOLD**  
Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



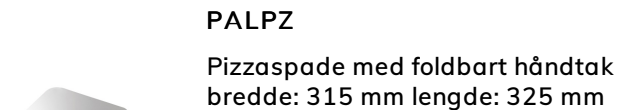
**BN640**  
Emaljert brett, 40mm dypt



**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 dør glass 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