

A5-81

Categorie fornuis	150x60 cm
Aantal ovens met energielabel	2
Cavity heat source	Elektrisch
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Thermogeventileerd
EAN-code	8017709260774
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design



Esthetiek	Classici	Type bediening	Bedieningsknoppen
Series	Opera	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Design	Speciaal	Kleur knoppen	Roestvrij staal
Kleur	Roestvrij staal	Aantal bedieningsknoppen	13
Afwerking	Geborsteld	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking bedieningspaneel	Vingervlekvrij roestvrijstaal	Display	DigiScreen
Logo	Assembled st/steel	Deur	Met 2 horizontale stroken
Positie logo	Strook onder de oven	Type glas	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Classici
Kleur kookplaat	Roestvrij staal	Kleur handgreep	Geborsteld roestvrijstaal
Type pannendragers	Gietijzer	Opbergruimte	Lade

Programma's / functies

Aantal kookfuncties	8
Traditionele kookfuncties	



Statisch



Geventileerd



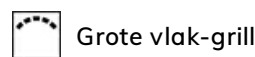
Circulaire



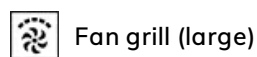
Turbo



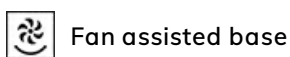
ECO



Grote vlak-grill



Fan grill (large)











Fan assisted base

Programma's / functies secundaire oven

Kookfuncties ovenruimte 2 8

Traditionele kookfuncties, ovenruimte 2

 Statisch	 Geventileerd	 Circulaire
 Grote vlak-grill	 Fan grill (large)	 Fan-assisted bottom
 Circulaire + bottom	 Pizza	

Reinigingsfuncties oven 2

Katalytisch

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 7

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW

Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Middenachter - Gas - RP - 3.00 kW

Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW

Rechtsachter - Gas - Visbrander - 1.90 kW

Rechts - Gas - 2URP (dual) - 5.00 kW

Midden - Barbecue - 1.60 (BBQ) kW

Type gasbranders Standaard

Branderdeksels

Mat zwart geëmailleerd

Automatische vonkontsteking Ja

Automatisch uitschakelen i.g.v. overkoken

Ja

Thermobeveiliging Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen 2

Aantal ventilatoren 1

Netto inhoud 77 l

Bruto inhoud 1e oven 90 l

Materiaal ovenruimte Ever Clean emaille

Aantal kookniveaus 4

Type ovenrekken Metalen zijsteunen

Uitneembare bovenplaat Ja

Soort verlichting Gloeilamp

Vermogen lamp 25 W

Instelling kooktijd Start en stop

Volledig glazen binnendeur Ja

Uitneembaar glas binnendeur Ja

Aantal ruiten ovendeur 3

Aantal thermo-reflecterende ruiten 2

Veiligheidsthermostaat Ja

Koelsysteem Mantelkoeling

Afmetingen bruikbare interne ovenruimte 305X613X405 mm

(hxbxd)

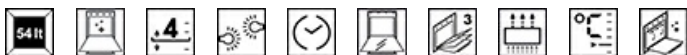
Temperatuurregeling Elektro-mechanisch

Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Onderwarmte - vermogen	1750 W
Deur openen	naar beneden	Bovenwarmte - vermogen	1050 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grill - vermogen	2800 W
		Circulatie - vermogen	2500 W
		Type grill	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	250 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto inhoud (l) oven 2	54 l	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Bruto inhoud, 2e oven	70 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Aantal kookniveaus	4	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Aantal lampen	1	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	290x444x425 mm
Soort verlichting	Halogeen	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Vermogen lamp	40 W	Onderwarmte - vermogen	1100 W
Instelling kooktijd	Eind	Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grill - vermogen	1700 W
Deur openen	naar beneden	Circulatie - vermogen	2000 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Type grill	Elektrisch
Volledig glazen binnendeur	Ja	Kantelbare grill	Ja

Opties secundaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Akoestisch signaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

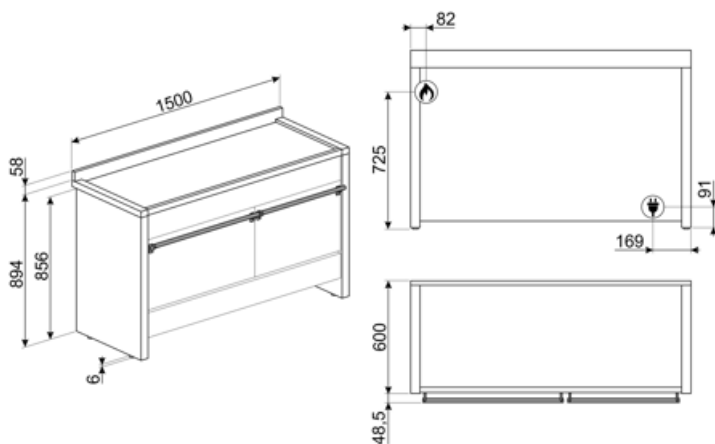
Ovenrooster met stop	2	Bakplaat	2
----------------------	---	----------	---

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Rek met achter- en zijstop	1	Katalyse-emaille wanden	3
Bakplaat (40 mm)	1	Pizza-accessoires	Pizzasteen, pizzaschep en afdekplaat
Inzetrooster	1		

Elektrische aansluiting

Aansluitwaarde	7700 W	Electric cable	Installed - Double and Three-phase
Stroom	34 A	Lengte voedingskabel	150 cm
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Aansluitkast	5 polig



Compatibele Accessoires

BN620-1

Geëmailleerde bakplaat, 20 mm diep



BNP608T

Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid



GRM

Coffee machine support



KIT2A5-5

Plinth, 150 cm, only frontal, stainless steel suitable for A5 Opera cookers



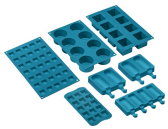
PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



SMOLD

Set van 7 siliconen vormpjes voor ijsjes, ijslolly's, pralines, ijsblokjes of om etenswaren te portioneren. Bruikbaar van -60 ° C tot + 230 ° C



BN640

Geëmailleerde bakplaat, 40 mm diep



GC120

Cast iron grill plate suitable for A3/A4/A5 cookers



KIT1A5-81

Splashback, stainless steel, 150cm, suitable for Opera A5-81 cookers



PALPZ

Pizzaschep met inklapbare handgreep breedte: 315 mm lengte: 325 mm



SFLK1

Kinderslot



















TPKX

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for A1-9 Opera cooker



Symbols glossary

 <p>Heavy duty gietijzeren pannendragers: voor maximale stabiliteit en sterkte.</p>	 <p>A: Droogprestaties van het product, gemeten vanaf A +++ tot D / G afhankelijk van de productfamilie</p>
 <p>Installation in column: Installation in column</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>Luchtkoelsysteem: om een veilig oppervlak te garanderen temperaturen.</p>	 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>
 <p>Deuren met driedubbele beglazing: aantal glazen deuren.</p>	 <p>Geëmailleerde binnenkant: De geëmailleerde binnenkant van alle Smeg-ovens heeft een speciale antacidumvoering die helpt om de binnenkant schoon te houden door de hoeveelheid kookvet te verminderen.</p>
 <p>Vingerafdrukbestendig roestvrij staal: Vingerafdrukbestendig roestvrij staal zorgt ervoor dat roestvrij staal er zo goed als nieuw uitziet.</p>	 <p>Fan assisted base: the mix of fan and lower heating element alone allows to finish cooking foods already cooked on the surface but not internally more quickly. This system is recommended to finish cooking foods that are already well cooked on the surface, but not internally, which therefore require a moderate higher heat. Ideal for any type of food.</p>
 <p>Ventilator met bovenste en onderste elementen: de elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.</p>	 <p>De ovenruimte wordt tegelijk door het onder- en bovenelement verwarmt. De hitteverdeling over het gerecht is afhankelijk van het niveau waarop men dit plaatst. Geschikt voor bakken op 1 niveau. Gerechten: alle ovenschotels, vlees, gevogelte, brood, (gevulde) taarten. Speciaal: gans en eend (bevatten veel vet).</p>
 <p>Circulaire with lower element: The addition of the lower element adds extra heat at the base for food which requires extra cooking.</p>	 <p>Circulaire: it is the perfect function for cooking all types of dishes in a more delicate way. The heat comes from the back of the oven and is distributed quickly and evenly The fan is active. It is also ideal for cooking on multiple levels without mixing smells and flavors.</p>
 <p>ECO: low energy consumption cooking: this function is particularly suitable for cooking on a single shelf with low energy consumption. It is recommended for all types of food except those that can generate a lot of moisture (for example vegetables). To achieve maximum energy savings and reduce time, it is recommended to put the food in the oven without preheating the cooking compartment</p>	 <p>De warmte wordt geproduceerd door het grill- en bovenelement. Verhitting over het volledige oppervlak. De thermostaat wordt, afhankelijk van het gerecht, in de regel op de maximale stand gezet. Bij een korte baktijd kan de ovendeur gesloten blijven; bij langere baktijd blijft deze gedeeltelijk geopend. Voor vleesgerechten (klein- en middelgroot), vleespennen, vis, groenten, gratineren etc.</p>



Ventilator met grillelement: De ventilator vermindert de felle hitte van de grill en biedt een uitstekende methode om verschillende soorten voedsel, karbonades, steaks, worstjes enz. Te grillen, waardoor het gelijkmatig bruin wordt en de warmte wordt verdeeld, zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus die voor gebruik worden aanbevolen, en het onderste deel van de oven kunnen worden gebruikt om gerechten tegelijkertijd warm te houden, een uitstekende mogelijkheid bij het bereiden van een gegrild ontbijt. Halve grill (alleen middengedeelte) is ideaal voor kleine hoeveelheden voedsel.



Turbo: the heat comes from 3 directions: above, below and from the back of the oven The fan is active. It allows quick cooking, even on several shelves without mixing the aromas. Ideal for large volumes or foods that require intense cooking.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.



Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



Timer: All ceramic hobs have a timer which automatically ends cooking after a preset time.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



verlichting



Overfill protection: The special overfill protection shuts down the stove in the presence of overflow of liquids.



The oven cavity has 4 different cooking levels.



Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.



Ultrasnelle branders: Krachtige ultrasnelle branders bieden tot 5kw vermogen.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Benefit (TT)

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

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow
Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat