

A3-81

Komfurstørrelse	120x60 cm
Antal rummed energimærke	2
Hulrumsvarmekilde	Elektrisk
Komfur type	Gas
Hovedovn, type	Termoventileret ovn
Primær ovntype	Statisk
EAN-kode	8017709245269
Energieffektivitetsklasse	A
Energieffektivitetsklasse, andet rum	B



Æstetik



Æstetik	Classic	Betjeningsknapper	Smeg Classic
Serie	Opera	Betjening farve	Rustfrit stål
Design	Professionel	Ant. knapper	11
Farve	Rustfrit stål	Farve silketryk	Sort
Finish	Børstet	Display	Touch
Kommandopanel finish	Fingervenligt rustfrit stål	Låge	Med 2 vandrette paneler
Logo	Samlet st / stål	Glastype	Eclipse
Logoposition	Panel under ovnen	Håndtag	Smeg Classic
Liste	Ja	Håndtag farve	Børstet rustfrit stål
Farve på kogeplade	Rustfrit stål	Opbevaringsrum	Skuffe
Pandeholder type	Støbejern	Forskydeligt rum	Ja
Type af betjeningsindstilling	Betjeningsknapper		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	8
----------------------------	---

Traditionelle madlavningsfunktioner



Statisk



Med ventilator



Varmluft



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)



Eco



Lille grill



Ventilator grill (lille)



Ventilator-assisteret bund

Programmer/funktioner ekstra ovn

Madlavningsfunktioner, 2. rum

4

Traditionelle madlavningsfunktioner, 2. rum



Statisk



Lille grill



Stor grill



Bund

Komfur tekniske egenskaber

UR

Zoner i alt 6

Forrest til venstre - Gas - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Bagest til venstre - Gas - Semi-hurtig - 1.80 kW

Forrest i midten - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest center - Gas - RP - 3.00 kW

Forrest til højre - Gas - AUX - 1.00 kW

Bagest højre - Gas - fiskeblus - 1.90 kW

I midten - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Blus Standard

Gas sikkerhedsventiler Ja

Automatisk elektronisk tænding Ja

Kogepladeskjulere Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper

2

Samlet antal lågeglas 3



Ventilatorantal

1



Nettovolumen, 1. rum

77 l

Bruttovolumen, 1. hulrum	90 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaļje	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	305X613X405 mm
Type af lamper	Glødelampe	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Lys effekt	25 W	Bund-varmelegeme effekt	1750 W
Tidsindstilling	Start og stop	Øvre varmelegeme - effekt	1050 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Grillelement	2800 W
Lågeåbning	Flap ned	Stor grill – effekt	3850 W
Aftagelig låge	Ja	Varmluftselement - effekt	2500 W
		Grill-type	Elektrisk

Valg hovedovn

Timer	Ja	Min. temperatur	50 °C
Lydalarm for slut på tilberedning	Ja	Maksimal temperatur	250 °C

Ekstra ovn tekniske egenskaber



Netto volumen, 2. rum	40 l	Samlet antal lågeglas	3
Bruttovolumen, 2. rum	42 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaļje	Sikkerhedstermostat	Ja
Antal hylder	4	Kølesystem	Tangentiel
Hylde type	Metalhylder	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	315x300x415 mm
Tagliste	Ja	Temperaturstyring	Elektro-mekanisk
Antal lamper	1	Bund-varmelegeme effekt	700 W
Type af lamper	Glødelampe	Øverste varmeelement - effekt	650 W
Lys, effekt	25 W	Grillelement - effekt	1400 W
Lys når ovnlågen åbnes	Ja	Stor grill – effekt	2050 W
Lågeåbning	Flap ned	Grill-type	Elektrisk
Aftagelig låge	Ja		

Valg ekstra ovn

Min. temperatur	50 °C	Maksimal temperatur	220 °C
------------------------	-------	----------------------------	--------

Medfølgende tilbehør hovedovn

Ovngitter med bag- og
sideshow 2

Bageplade, maxi ovn 2

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og
sideshow 1

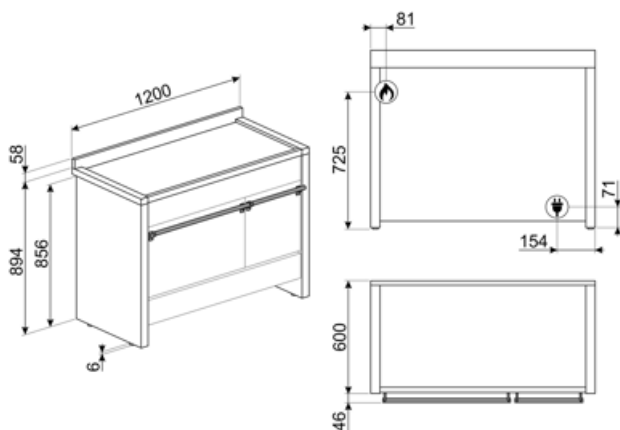
Gitterindsats 1

Bageplade, maxi ovn 1

Elektrisk tilslutning

Elektrisk klassificering 6900 W
Nuværende 30 A
Spænding 220-240 V
Spænding 2 (V) 380-415 V
Type elektrisk kabel Ja, enkeltfaset
installeret

Strømforsyning 200 cm
ledningslængde
Ledningstype Ja, dobbelt- og trefaset
Frekvens 50/60 Hz
Morsettiera 5 ben



Compatible Accessories



BN620-1

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



BNP608T

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



KIT1A3-8

Splashback, 120x75 cm, rustfrit stål, passer til Opera A3-8 fritstående komfurer



KIT3-6

Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)



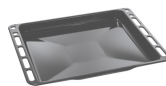
SFLK1

Børnesikring



TPKX

Teppanyaki inox



BN640

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GRM

Gaskogelader mokkasupport



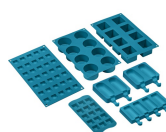
KIT2A3-2

Sokkel, 120 cm, rustfrit stål passer til A3-7 og A4 Opera fritstående komfurer



PALPZ

















Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



SMOLD

Sæt med 7 silikoneforme til is, ispinde, praliner, isterninger eller til portionsanretning af mad. Brugbar fra -60°C til +230°C

Symbols glossary

 <p>Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i søjle: Installation i søjle</p>	 <p>Knapbetjening</p>
 <p>Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.</p>	 <p>...</p>
 <p>B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.</p>	 <p>Triple glaslåger: Antal glaslåger.</p>
 <p>Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen</p>	 <p>Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.</p>
 <p>Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmeelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.</p>	 <p>Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatorer sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.</p>
 <p>Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.</p>	 <p>Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.</p>
 <p>Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.</p>	 <p>ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet</p>

-  Ventilator med grill-legeme: Ventilatoren reducerer den hårde varme fra grillen, hvilket giver en fremragende metode til at grille forskellige fødevarer, koteletter, bøffer, pølser osv., hvilket giver jævn bruning og varmfordeling uden at tørre maden ud. De to øverste niveauer, der anbefales til brug, og den nederste del af ovnen kan bruges til at holde varmen på samme tid, hvilket er en fremragende facilitet, når man tilbereder en grillet morgenmad. Halv grill (kun midterdel) er ideel til små mængder mad.
-  Halv grill: Til hurtig madlavning og bruning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylde til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.
-  Automatisk åbning: nogle modeller har automatisk åbning af lågen, når cyklusen er færdig, hvilket er en perfekt løsning til håndtagsløse køkkenenheder, da der ikke er behov for et håndtag. Af sikkerhedsmæssige årsager låser lågen automatisk når maskinen er i brug for at undgå, at den åbnes utilsigtet.
-  Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylde uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Aftagelig tagliste: Dette er en perfekt løsning, der beskytter den øverste del af ovnens rum mod forurening. Let at fjerne ved rengøring, det kan vaskes i opvaskemaskinen.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Benefit (TT)

Gaskomfur

Gas giver permanent kontrol over varmekilden, og temperaturændringen er øjeblikkelig

Udstyret med et termoelement afbrydes gasforsyningen, hvis flammen slukkes, for større sikkerhed.

Ever Clean Emalje

Nem ovenrensning takket være speciel pyrolytisk emalje

Trykknapper

Nem og intuitiv timerindstilling med et enkelt tryk

Skuffeopbevaringsrum

Mere plads takket være det nederste skufferum, ideel til opbevaring af tilbehør eller køkkenredskaber

Ægte varmluft

Den bedste madlavningsydelse garanteret af ventileret cirkulært flow

Flere ventilatorer og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmestrøm, hvilket muliggør homogen og hurtigere tilberedning inde i hulrummet.

Flerniveaus madlavning

Flere tilberedningsniveauer giver maksimal brugsfleksibilitet

Tangentiel køling

Nyt kølesystem med tangentiel ventilator og luftstrøm fra lågen til stænkplade

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

AirFry (AIRFRY valgfrit tilbehør)

Lettere og mere smagfuld mad takket være airfry-kurv (valgfrit tilbehør)

Kold låge

Under enhver funktion er det udvendige lågeglas koldt, så man undgår risiko for forbrændinger

Pizzasten (valgfrit tilbehør)

Bagning med ildfast sten til bløde og sprøde pizza- og gærprodukter (STONE valgfrit tilbehør)

BBQ (valgfrit tilbehør)

Tilberedning med grill direkte i ovnen med den dobbeltsidede grill (BBQ tilbehør)

Enkelt turbine

Ovnen har en ventilator udstyret med et cirkulært varmeelement, der tillader madlavning med roterende varme