

A3-81

Categorie fornuis	120x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
EAN-code	8017709245269
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



Design











Design	Speciaal	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly	Kleur bedieningsknoppen	Inox
Design	Classici	Aantal bedieningsknoppen	11
Logo	Assembled st/steel	Kleur serigrafie	Zwart
Kleur	Inox	Display	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Geborsteld inox	Type glas	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Classici
Series	Opera	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers	Lade	Ja
Bediening	Bedieningsknoppen		

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8
---------------------	---





Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo	 ECO	 Kleine grill
 Ventilator + kleine grill	 Geventileerde onderwarmte	


Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 4





Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

 Statisch	 Kleine grill	 Grote grill
 Onderwarmte		

Technische specificaties kookplaat

 UR			
Totaal aantal kookzones 6			
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			
Midden - Barbecue - 1.60 (BBQ) kW			
Type gasbranders	Standaard	Thermobeveiliging	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	Branderdeksels	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven

			
Aantal lampen	2	Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal ventilatoren	1	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Netto volume 1e oven	77 l	Veiligheidsthermostaat	Ja
Bruto volume, oven 1	90 l	Koelsysteem	Mantelkoeling
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	305X613X405 mm
Aantal kookniveaus	4	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Type licht	Gloeilamp		

Vermogen lamp	25 W	Onderwarmte - vermogen	1750 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Bovenwarmte - vermogen	1050 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grill - vermogen	2800 W
Opening deur	Neerwaarts	Grote vlakgrill - vermogen	3850 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Circulatie - vermogen	2500 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	250 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	40 l	Aantal ruiten ovendeur	3
Bruto volume, oven 2	42 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	Veiligheidsthermostaat	Ja
Aantal kookniveaus	4	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	315x300x415 mm
Uitneembare bovenplaat	Ja	Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Aantal lampen	1	Onderwarmte - vermogen	700 W
Type lamp	Gloeilamp	Bovenwarmte - vermogen	650 W
Vermogen lamp	25 W	Grill - vermogen	1400 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2050 W
Opening deur	Neerwaarts	Type grill	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	220 °C
---------------------	-------	---------------------	--------

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

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

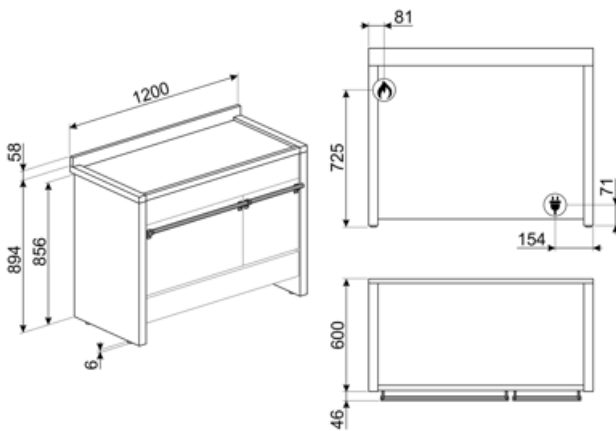
Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
----------------------	---	--------------	---

Bakplaat 1

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	6900 W	Lengte voedingskabel	200 cm
Stroom	30 A	Type stroomkabel	Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Connection box	5 polig
Electric cable	Installed, Single phase	Stekker	Nee



Compatible Accessories



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



KIT1A3-8

Splashback, stainless steel, 120cm, suitable for Opera A3 cookers



KIT3-6

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



SFLK1

Child lock



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



GRM

Moka houder voor gaskookplaten



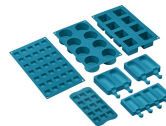
KIT2A3-2

Plinth, 120 cm, only frontal, stainless steel suitable for A3 and A4 Opera cookers



PALPZ















Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm
















SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.
-  Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
-  Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
-  Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.
-  B: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.
-  Installation in column: Installation in column.
-  Triple glazed doors: Number of glazed doors.
-  Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
-  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.
-  Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
-  De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

-  De ventilator vermindert de sterke hitte van de grill en zorgt voor een uitstekende methode voor het grillen van verschillende gerechten, steaks, worst etc., door het een homogene bruining en warmteverdeling te geven zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus zijn aangeraden voor deze functie. Het onderste deel van de ovenruimte kan op die manier nog gebruikt worden voor het warmhouden van voeding op hetzelfde moment.
-  Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.
-  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.
-  The oven cavity has 4 different cooking levels.
-  Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  Knobs control
-  Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.
-  Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.
-  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.
-  The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.
-  DIGI screen display + bedieningsknoppen

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

Tangential cooling

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Single turbine

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