

A3-81

Bredd	120x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetsens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Gashäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Typ av extraugn	Statisk
EAN-kod	8017709245269
Energiklass	A
Energiklass, andra ugnen	B



Estetisk linje



Estetik	Classic	Kontrollvred	Smeg Classic
Serie	Opera	Färg på vred	Rostfritt stål
Design	Professional	Antal vred	11
Färg	Rostfritt stål	Färg screentryck	Svart
Finish	Sidenmatt	Typ av display	Touch
Ytbehandling	Rostfritt stål anti fingerprint	Lucka	Med 2 horisontella paneler
kontrollpanel		Typ av ugnsglas	Eclipse
Logotyp	Assembled st/steel	Ugnshandtag	Smeg Classic
Position logga	Panel under ugnen	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Bakkantslist	Ja	Ugnsutrymme	Låda
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Förvaringslåda på skenor	Ja
Typ av pannställ	Gjutjärn		
Typ av kontroller	Vred		

Program/funktioner



Antal tillagningsfunktioner	8
-----------------------------	---

Traditionella tillagningsfunktioner


 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Liten grill
 Fläkt + grill (liten)	 Fläktassisterad undervärme	

Program/funktioner - extraugn







Tillagningsfunktioner i ugn 2 4
 Traditionella ugnsfunktioner i ugn 2

 Statisk	 Liten grill	 Stor grill
 Undervärme		

Tekniska egenskaper - häll

 UR			
Totalt antal kokzoner 6			
Vänster fram - Gas-2 URP (dubbel) - 4.20 kW			
Vänster bak - Gas- SRD - 1.80 kW			
Mitten fram - Gas -AUX - 1.00 kW			
Mitten bak - Gas- RP - 3.00 kW			
Höger fram - Gas -AUX - 1.00 kW			
Höger bak - Gas-Fiskbrännare - 1.90 kW			
Mitten - BBQ - 1.60 (BBQ) kW			
Brännare Standard	Säkerhetsventiler Ja		
Aktivering av gas via vred Ja	Brännarlock Svart matt emalj		

Tekniska specifikationer - huvudugn

							
Antal ljuskällor	2				Antal glas i ugnsluckan	3	
Antal fläktar	1				Antal värmereflekterande glas i lucka	2	
Nettovolym 1:a ugn	77 l				Säkerhetstermostat	Ja	
Bruttovolym 1:a ugn	90 l				Kylsystem	Tangentialt	
Material ugn	Ever Clean emalj				Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	305X613X405 mm	
Antal hyllplan	4						
Typ av hyllplan	Metallstegar						
Typ av ljuskälla	Glödlampa						
Effekt lampa	25 W						

Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Inställning av temperatur	Elektromekaniskt
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt undervärme	1750 W
Luckhängning	Underhängd	Effekt övervärme	1050 W
Avgtagbar lucka	Ja	Grillelement	2 800 W
		Värmeelement bred grill - effekt	3 850 W
		Effekt varmluftselement	2 500 W
		Typ av grill	Elektrisk

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	250 °C

Tekniska specifikationer - extraugn



Nettovolym 2:a ugn	40 l	Antal glas i ugnslucka	3
Bruttovolym 2:a ugn	42 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	2
Material ugn	Ever Clean emalj	Skyddstermostat	Ja
Antal hyllplan	4	Kylsystem	Tangential
Typ av hyllplan	Metallstegar	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	315x300x415 mm
Innertak	Ja	Temperatur	Elektromekaniskt
Antal ljuskällor	1	Undervärme - effekt	700 W
Typ av ljuskälla	Glödlampa	Övervärme - effekt	650 W
Effekt lampa	25 W	Grillelement	1400 W
Lampan tänds när luckan öppnas	Ja	Stor grill - effekt	2050 W
Luckhängning	Underhängd	Typ av grill	Elektrisk
Avtagbar lucka	Ja		

Alternativ för extraugn

Minimum temperatur	50 °C	Maximum temperatur	220 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Standardtillbehör - huvudugn och häll

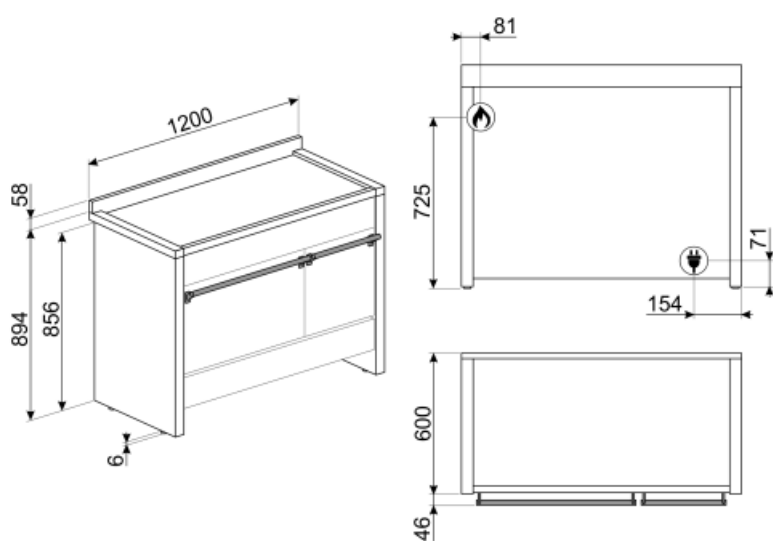
Ugnsgaller med stopp	2	Ugnnsform	2
----------------------	---	-----------	---

Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	6900 W	Längd på kabel	200 cm
Ström	30 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas		



Tillbehör ingår ej



KIT1A3-8

Stänkskydd, 120 x 75 cm, rostfritt stål, passar Opera A3-8-spisar



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugnsgaller.



GRM

Espressoållare för mokabryggare



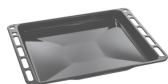
TPKX

Teppanyakigrillplatta i rostfritt stål



GC120

Gjutjärnsgrillplatta för A3/A4/A5 Operaspisar



BN640

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 40mm. Perfekt för huvudrätter som stekar och fisk för att behålla vätskan i maten. Också idealisk för exprementering av lättare krispigare tillbehör.



KIT2A3-2

Sockel, 120 cm, rostfritt stål, passar Opera-spisarna A3-7 och A4



PRTX

Eldfast pizzasten med handtag. D = 35cm Inte lämplig för mikrovågsugnar.



PPR9

Eldfast pizzasten utan handtag. Rektangulär D:64xH2,3xB37,5 cm För användning i alla typer av ugnar, placeras på grillgaller.



KIT3-6

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



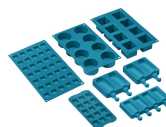
BN620-1

Emaljerad plåt för 60 och 45cm ugnar. Djup: 20 mm. Idealisk för tillagning av huvudrätter och smakfulla desserter för att nå maximalt resultat avseende tillagning och smak.



PALPZ



















Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.













SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary (TT)

	A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family		Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.
	Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.		Installation i stapel
	Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.		3 Skikt glas i luckan
	Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.		Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.
	Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.		Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning
	Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.		Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.
	Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt funktion när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittled) är perfekt för små mängder mat.		Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.
	Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.		Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.

-  Gasugnar ger en omedelbar värmekontroll, förkortade tillagningstider och möjlighet att baka i mycket lägre temperaturer än i elektriska ugnar.
-  Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
-  Avtagbart överdelsskydd: Det här är en perfekt lösning som skyddar den övre delen av ugnsutrymmet från att smutsas ner. Enkel att avlägsna för rengöring. Kan diskas i diskmaskinen.
-  Ugnsutrymmet har 4 olika matlagingsnivåer.
-  Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.
-  Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.
-  ...
-  Kontrollvred

Benefit (TT)

Sann konvektion

De bästa matlagningsresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

Flera fläktar och värmeelement garanterar ett perfekt, aerodynamiskt värmefflöde vilket möjliggör en homogen och snabbare tillagning inne i ugnskaviteten.

Gasspis

Gas ger permanent kontroll över värmekällan och temperaturförändringen är omedelbar

Spisen är utrustad med ett termoelement vilket gör att gastillförseln stängs av om flammen släcks, vilket ger en högre säkerhet.

Ever Clean-emalj

Enkel ugnrensning tack vare en speciell pyrolytisk emalj

Pekkontroll

Enkel och intuitiv timerinställning med en enda beröring

Enkel turbin

Ugnen har en fläkt utrustad med ett cirkulärt värmeelement vilket möjliggör matlagning med roterande värme

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Kall lucka

Det yttre glaset i luckan är kallt under alla funktioner, vilket undviker alla typer av brännskador

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

Lättare och mer smakrik mat tack vare luftfritöskorgen (valfritt tillbehör)

Förvaringsutrymme med låda

Mer plats tack vare det nedre lådutrymmet som är perfekt för att förvara tillbehör eller köksredskap

Grill (valfritt tillbehör)

Grilla direkt i ugnen med den dubbelsidiga grillen (Grill är ett valfritt tillbehör)

Pizzasten (alternativt tillbehör)

Baka med pizzasten och få mjuka, knapriga pizzor och jästprodukter (STEN valfritt tillbehör)