

A3-81

Bredd	120x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	2
Kavitetens 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



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

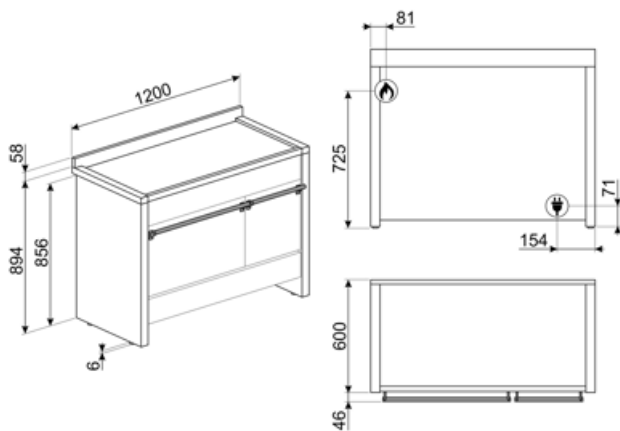
Standardtillbehör - extraugn

Galler med bakre stopp	1	Galler till plåt	1
Ugnsplåt	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	6900 W
Ström	30 A
Spänning	220-240 V
Spänning (V)	380-415 V
Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas

Längd på kabel	200 cm
Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Frekvens	50/60 Hz
Typ av kopplingsplint	5 Polig
Typ av kontakt	Nej



Kompatibela Tillbehör



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.



BNP608T

Teflonbelagd bakplåt, 8mm djup. Placeras på ugngaller.



KIT1A3-8

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



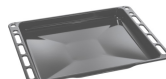
KIT3-6

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



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



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.



GRM

Espressoållare för mokabryggare



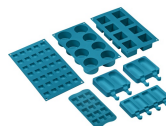
KIT2A3-2

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



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

 <p>Kraftiga gjutjärnsgaller: för maximal stabilitet och styrka.</p>	 <p>A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family</p>
 <p>Installation i stapel</p>	 <p>Kontrollvred</p>
 <p>Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.</p>	 <p>4,3-Tumsdisplay med LED-teknologi, användbarhet med rattar + 3 pekknappar</p>
 <p>Produktens energimärkning, mätt från A +++ till D / G beroende på produktkategori.</p>	 <p>3 Skikt glas i luckan</p>
 <p>Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.</p>	 <p>Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.</p>
 <p>Bas med fläkthfunktion: 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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>Bas: värmen kommer endast från ugnstrymmes 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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.</p>
 <p>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 mittdel) är perfekt för små mängder mat.</p>	 <p>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.</p>



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.



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.



Ugnsutrymmet har 4 olika matlagningsnivåer.



Ultrasnabba brännare: Kraftfulla ultrasnabba brännare erbjuder en effekt på upp till 5 kW.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



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.



Avtagbart överdelsskydd: Det här är en perfekt lösning som skyddar den övre delen av ugnsutrymmet från att smutas ner. Enkel att avlägsna för rengöring. Kan diskas i diskmaskinen.



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, suffléer och puddingar.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.

Benefit (TT)

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

Förvaringsutrymme med låda

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

Sann konvektion

De bästa matlagningresultaten garanteras tack vare ventilerat, cirkulärt flöde

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

Matlagning på flera nivåer

Flera matlagningsnivåer möjliggör maximal användningsflexibilitet

Tangentiell kylning

Nytt kylsystem med tvärströmsfläkt och luftflöde från luckan till stänkskyddet

Justerbar höjd

Spishäll i samma plan som köksbänken, tack vare justerbara fötter

AirFry (LUFTFRITÖS valfritt tillbehör)

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

Kall lucka

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

Pizzasten (alternativt tillbehör)

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

Grill (valfritt tillbehör)

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

Isotermisk kavitet

Den bästa matlagningsprestandan vid högsta energieffektivitet

Enkel turbin

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