

A3-81

Komfurstørrelse
 Antal rummed energimærke
 Hulrumsvarmekilde
 Komfur type
 Hovedovn, type
 Primær ovntype
 EAN-kode
 Energieffektivitetsklasse
 Energieffektivitetsklasse, andet rum

120x60 cm
 2
 Elektrisk
 Gas
 Termoventileret ovn
 Statisk
 8017709245269
 A
 B



Æstetik



Æstetik
 Serie
 Design
 Farve
 Finish
 Kommandopanel finish
 Logo
 Logoposition
 Liste
 Farve på kogeplade
 Pandeholder type
 Type af
 betjeningsindstilling

Classic
 Opera
 Professionel
 Rustfrit stål
 Børstet
 Fingervenligt rustfrit stål
 Samlet st / stål
 Panel under ovnen
 Ja
 Rustfrit stål
 Støbejern
 Betjeningsknapper

Betjeningsknapper
 Betjening farve
 Ant. knapper
 Farve silketryk
 Display
 Låge
 Glastype
 Håndtag
 Håndtag farve
 Opbevaringsrum
 Forskydeligt rum

Smeg Classic
 Rustfrit stål
 11
 Sort
 Touch
 Med 2 vandrette paneler
 Eclipse
 Smeg Classic
 Børstet rustfrit stål
 Skuffe
 Ja

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

Automatisk elektronisk
tænding Ja

Gas sikkerhedsventiler

Ja

Kogepladeskjulere

Matsort emaljeret

Primær ovn tekniske egenskaber



Antal lamper 2

Ventilatorantal 1

Nettovolumen, 1. rum 77 l

Samlet antal lågeglas 3

Bruttovolumen, 1. hulrum	90 l	Antal termoreflekterende lågeglas	2
Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile	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-emaile	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
sidesstop 2

Bageplade, maxi ovn 2

Medfølgende tilbehør ekstra ovn

Rist med bag- og
sidesstop 1

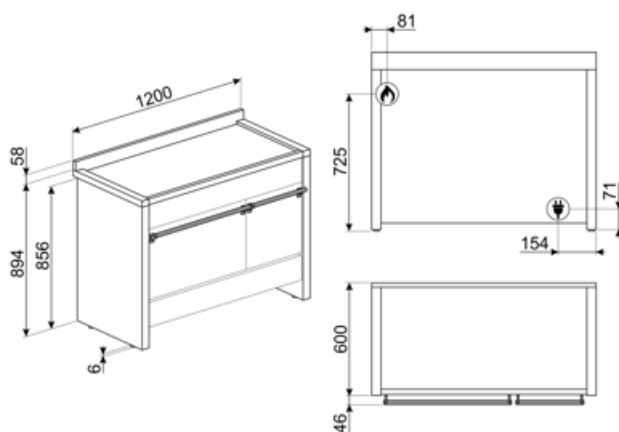
Gitterindsats 1

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



GRM
Gaskogeplader 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



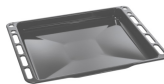
SFLK1
Børnesikring



TPKX
Teppanyaki inox



BN640
Emaljeret bakke, 40 mm dyb



GC120
Støbejerns grillplade der passer til A3/A4/A5 fritstående komfurer



KIT1A3-8
Splashback, 120x75 cm, rustfrit stål, passer til Opera A3-8 fritstående komfurer



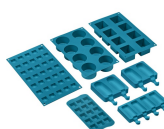
KIT3-6
Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)



PPR9
Ildfast pizzasten uden håndtag.
Firkantet sten: L64xH2,3xP37,5 cm
Passer også til gasovne, skal sættes på gitteret.



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



Symbols glossary

	Tunge støbejernsgrydereoler: til maksimum stabilitet og styrke.		A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
	Installation i søjle: Installation i søjle		Knapbetjening
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		...
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		B: Produktets energiklassificering målt fra A +++ til D / G afhængigt af produktfamilien.
	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 bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen		Fingeraftrykssikkert rustfrit stål: Fingeraftrykssikkert rustfrit stål får rustfrit stål til at se ud som nyt.
	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.		Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilatoreret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
	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.		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.
	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.		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



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 brunning og varmefordeling 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.



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 brunning til retter.



Halv grill: Til hurtig madlavning og brunning af mad. De bedste resultater opnås ved at bruge den øverste hylde til små genstande, de nederste hylder til større, såsom koteletter eller pølser. Med halv grill genereres kun varme i midten af legemet, så det er ideelt til mindre mængder.



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 hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.



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.



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.



Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.



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.



Ultra hurtige brændere: Kraftige ultrahurtige brændere tilbyder op til 5kW effekt.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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

Isotermisk hulrum

Den bedste madlavningsydelse ved den højeste energieffektivitet

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)

Justerbar højde

Komfuret flugter med arbejdsområdet takket være justerbare fødder

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

Enkelt turbine

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