A3-81

Lieden koko	120x60 cm
Uunien lukumäärä	2
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Kaasu
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
2. uunin tyyppi	Staattinen
EAN-koodi	8017709245269
Energialuokka	A
Energiatehokkuusluokka, toinen uuni	B



Estetiikka

Estetiikka	Classic	**Säätimien väri**	Ruostumaton teräs
Sarja	Opera	**Näytön tyyppi**	Kosketus
Väri	Ruostumaton teräs	**Säätimien lukumäärä**	11
Pinnan viimeistely	Harjattu	**Väripainatus**	Musta
Design	Ammattikäyttöön	**Kahva**	Smeg Classic
Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia	**Kahvan väri**	Harjattua ruostumatonta terästä
Seisova	Kyllä		
Keittoastiatuen tyyppi	Valurauta	**Lasin tyyppi**	Eclypse
Tason väri	Ruostumaton teräs	**Säilytystila**	Laatikko
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	**Liukuva tila**	Kyllä
		Logo	Ruostumaton teräs
Säätimet	Smeg Classic	**Logon sijainti**	Uunin alapuolinen paneeli

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	8

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Turbo (pyöreä lämpöelementti + alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Eco

Pieni grilli

Puhallinavusteinen grilli (pieni)

Tuuletin

Lisäuunin ohjelmat/toiminnot

Paistotoiminnot, toinen uuni 4

Perinteiset paistotoiminnot, toinen uuni

Staattinen

Pieni grilli

Suuri grilli

Alusta

Keittotason tekniset ominaisuudet

UR

Keittoalueita yhteensä 6

Edessä vasemmalla - Kaasu - 2URP (kaksois) - 4.20 kW
Takana vasemmalla - Kaasu - SRD - 1.80 kW
Edessä keskellä - Kaasu - AUX - 1.00 kW
Takana keskellä - Kaasu - RP - 3.00 kW
Edessä oikealla - Kaasu - AUX - 1.00 kW
Takana oikealla - Kaasu - kalankypsennystaso - 1.90 kW
Keskellä - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Polttimet	Tavallinen	**Kaasun turvasuuttimet**	Kyllä
Automaattinen elektroninen sytytys	Kyllä	**Polttimien suojukset**	Mattamusta emalointi

Pääuunin tekniset ominaisuudet

77lt 4 3

Valojen lukumäärä	2	**Luukun lasien määrä**	3

Tuulettimen numero	1
Nettotilavuus, 1. uuni	77 l
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	90 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Valojen tyyppi	Hehkulamppu
Valoteho	25 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä
Oven avaaminen	Luukku alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	305X613X405 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	1750 W
Ylävastuksen teho	1050 W
Grillivastus	2800 W
Suuren grillin teho	3850 W
Kiertoilmavastuksen teho	2500 W
Grillin tyyppi	Sähkö

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä
Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	250 °C

Lisäuunin tekniset ominaisuudet



Toisen paistotilan nettotilavuus	40 l
Bruttotilavuus, 2. uuni	42 l
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali
Hyllyjen määrä	4
Hyllyjen tyyppi	Metallitelineet
Kattolista	Kyllä
Valojen lukumäärä	1
Valon tyyppi	Hehkulamppu
Valoteho	25 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä
Oven avaus	Läppä alhaalla
Irrotettava luukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	3
Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	2
Turvatermostaatti	Kyllä
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	315x300x415 mm
Lämpötilansäätö	Sähkömekaaninen
Alavastuksen teho	700 W
Ylempi lämpöelementti - tehokkuus	650 W
Grillivastus	1400 W
Suuren grillin teho	2050 W
Grillin tyyppi	Sähkö

Lisäuunin vaihtoehdot

Vähimmäislämpötila	50 °C
Enimmäislämpötila	220 °C

Pääuunin varusteet

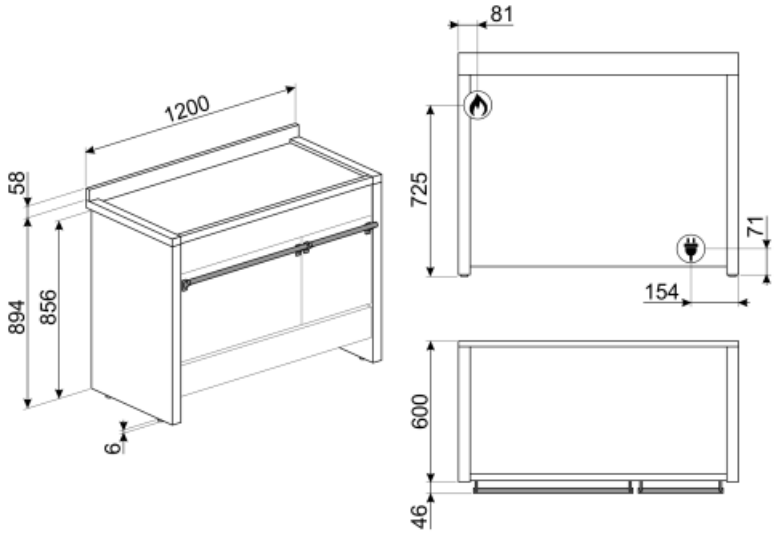
TOP Uuniritilä takalukolla	2
Leivontapelti	2

Lisäuunin varusteet

Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	**Uuniritilä**	1
Leivontapelti	1		

Sähköliitäntä

Sähköliitäntä	6800 W	**Sähköjohdon pituus (cm)**	200 cm
Virta	30 A	**Johdon tyyppi**	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Jännite	220-240 V	**Taajuus**	50/60 Hz
Jännite 2 (V)	380-415 V	**Pääte**	5 napaa
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Not included accessories



KIT1A3-8

Roiskesuojus, 120x75 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu Opera A3-8 -liesille



SFLK1

Lapsilukko



BNP608T

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle



GRM

Kaasutasojen mutteripannualusta



TPKX

Teppanyaki inox



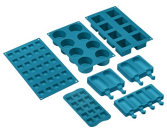
BN620-1

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C

KIT2A3-2

Jalkalista, 120 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu A3-7 ja A4 Opera -liesille



PRTX

Tulenkestävä pizzakivi, jossa kahvat. S=35 cm Ei sovellu mikroaaltouuneille. Soveltuu kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.

PPR9



Pizzakivi ilman kahvoja Neliönmuotoinen kivi: P64xK2,3xS37,5 cm Soveltuu myös kaasu-uuneille, asetetaan ritilälle.



KIT3-6

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



GTA-6

Teleskooppinen hyllytukisarja, 3 tasoa pituus: 369 mm 2 kokonaan ulosvedettävää teleskooppikiskoa, 431 mm 1 osittain ulosvedettävä teleskooppikisko, 177 mm (alataso) Materiaali: kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



GC120

Valurautainen grillialusta, soveltuu A3/A4/A5-liesille



BN640

Emaloitu pelti, 40mm syvä

Symbols glossary (TT)

A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family

B: Tuotteen energialuokitus välillä A+++ – D / G, tuoteperheen perusteella.

Raskaan käytön valurautaiset keittoritilät: maksimaalista vakautta ja lujuutta varten.

Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.

Kolminkertaiset lasiovet: Lasiovien lukumäärä.

Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista

Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.

Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.

Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.

Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.

Huippunopeat polttimet: Tehokkaat huippunopeat polttimet tarjoavat jopa 5 kw tehoa.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Tuuletin grillivastuksella: Tuuletin vähentää grillin lämpöä ja tarjoaa erinomaisen tavan eri ruokien, vartaiden, pihvien, makkaroiden tms. grillaukseen tarjoten tasaisen ruskistuksen ja lämmön jakaantumisen ilman, että ruoka kuivuisi. Käyttöön suositeltuja kahta ylätasoa ja uunin alaosaa voidaan käyttää pitämään ruoat lämpiminä. Ne sopivat lisäksi hyvin grillatun aamupalan valmistukseen. Puoligrilli (vain keskiosa) sopii ihanteellisesti pieniin ruokamääriin.

Puoligrilli: Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähyllyä pienille ruoille ja alahyllyjä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.

Irrotettava kattolevy: Tämä on täydellinen ratkaisu, joka suojelee uunin yläosaa lialta. Helppo irrottaa puhdistusta varten: voidaan pestä astianpesukoneessa.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.