

## A3-81

Størrelse komfyr	120x60 cm
Antall stekeovner med energimerking	2
Varmekilde kammer	Elektrisk
Type platetopp	Gass
Hovedovn, type	Termoventilert ovn
Hovedovnstype	Statisk
EAN-kode	8017709245269
Energi effektivitetsklasse	A
Energi effektivitetsklasse, stekeovn 2	B



## Estetisk linje



<b>Design</b>	Profesjonell	<b>bryterne</b>	Smeg Classic
<b>Overflate kommandopanel</b>	Avtrykksikkert rustfritt stål	<b>kontroller farge</b>	Rustfritt stål
<b>Estetikk</b>	Classic	<b>Antall kontroller</b>	11
<b>Logo</b>	Montert rustfritt stål	<b>Farge på silketrykk</b>	Sort
<b>Farge</b>	Rustfritt stål	<b>Type display</b>	Touch
<b>Posisjon logo</b>	Panel under ovnen	<b>Ovnsdør</b>	Med 2 horisontale paneler
<b>Finish</b>	Satinert	<b>Glasstype i ovnsdør</b>	Eclipse
<b>Kakefat</b>	Ja	<b>Håndtak</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Opera	<b>Håndtak farge</b>	Børstet rustfritt stål
<b>Hettefarge</b>	Rustfritt stål	<b>Oppbevaringsavdeling</b>	Trommel
<b>Kasserollestativtype</b>	Støpejern	<b>Skyvbar avdeling</b>	Ja
<b>Type kontroll innstilling</b>	Vridere		

## Programmer/funksjoner

Antal kokefunksjoner	8
----------------------	---

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner



Statisk



Ventilert



Varmluft



Turbo (varmluft undervarme +  
overvarme + vifte)



Eco



Liten grill



Vifte grill (liten)



Vifte assistert base

## Programmer/funksjoner – ekstraovn

Antall kokefunksjoner ovn 2 4

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner, kammer 2



Statisk



Liten grill



Stor grill



Undervarme

## Tekniske data – kokeplate

UR

Antall tilberedningssoner 6

Venstre foran - Gass - 2URP (dobbelt) - 4.20 kW

Venstre bak - Gass - SRD - 1.80 kW

Midten foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Midten bak - Gass - RP - 3.00 kW

Høyre foran - Gass - AUX - 1.00 kW

Høyre bak - Gass - fiskebrenner - 1.90 kW

Midten - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Brennere Standard

Gass sikkerhetsarmatur Ja

Automatisk elektronisk  
aktivering Ja

Brennerlokk Mattsort emaljert

## Tekniske data – hovedovn



Antall lamper

2

Antall glass i ovnsdøren 3



Vifte nummer

1



<b>Nettovolum, stekeovn 1</b>	77 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Bruttovolum, stekeovn 1</b>	90 l	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaasje	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Antall hyller</b>	4	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	305X613X405 mm
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Lystype</b>	Glødelampe	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	1750 W
<b>Lyseffekt</b>	25 W	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	1050 W
<b>Tidsinnstilling</b>	Start og stopp	<b>Grillelement</b>	2800 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	3850 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Varmluftselement - effekt</b>	2500 W
<b>Avtakbar dør</b>	Ja	<b>Grill type</b>	Elektrisk

## Funksjoner for hovedovn

<b>Timer</b>	Ja	<b>Laveste temperatur</b>	50 °C
<b>Lydsignal for tilberedningsslutt</b>	Ja	<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C

## Tekniske data – ekstraovn



<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	40 l	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Nettovolum, stekeovn 2</b>	42 l	<b>Antall varmereflekerende glass i dør</b>	2
<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emaasje	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Antall hyller</b>	4	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Type hylleplan</b>	Metalstativer	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	315x300x415 mm
<b>Innertak</b>	Ja	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektromekanisk
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Undervarmeelement, effekt</b>	700 W
<b>Lystype</b>	Glødelampe	<b>Overvarmeelement – effekt</b>	650 W
<b>Lyseffekt</b>	25 W	<b>Grillelement</b>	1400 W
<b>Lampe tennes når dør åpnes</b>	Ja	<b>Stor grill – effekt</b>	2050 W
<b>Dør åpning type</b>	klaff ned	<b>Grill type</b>	Elektrisk
<b>Avtakbar dør</b>	Ja		

## Funksjoner for ekstraovn

<b>Laveste temperatur</b>	50 °C	<b>Høyeste temperatur</b>	220 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Standardtilbehør – hovedovn

Ovnsrist med bakre stopp og sidestopp 2

Bakebrett, maksiovn 2

## Standardtilbehør – ekstraovn

Rist med bakre stopp og sidestopp 1

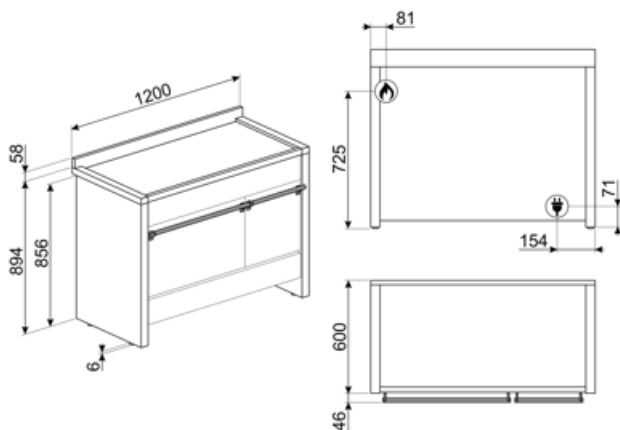
Ovnsrist 1

Bakebrett, maksiovn 1

## Elektrisk tilkobling

Elektrisk tilkoblingseffekt 6900 W  
 Strøm 30 A  
 Spenning 220-240 V  
 Spenning (V) 380-415 V  
 Type strømkabel Ja, enkel fase  
 installert

Lengde på strømledning 200 cm (cm)  
 Type ledning Ja, dobbel og trefase  
 Frekvens 50/60 Hz  
 Morsettiera 5-polet  
 Støpseltype Nei



## Compatible Accessories

### BN620-1

Emaljert brett, 20 mm dypt



### BNP608T

Teflonbehandlet brett, 8 mm, plasseres direkte på rist



### KIT1A3-8

Veggplate 120x75 cm, rustfritt stål, egnet for Opera A3-8 komfyrer



### KIT3-6

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



### SFLK1

Barnesikring



### BN640

Emaljert brett, 40mm dypt



### GRM

Gassplatetopper støtterist til Espressokanne



### KIT2A3-2

Sokkellist, 120 cm, rustfritt stål, egnet for A3-7 og A4 Opera-komfyrer



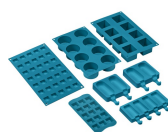
### PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm






























### SMOLD

Sett med 7 silikonformer for iskrem, saftis, praliner, isbiter eller til mat. Kan brukes mellom -60°C og +230°C



## Symbols glossary

-  Gryterister i støpejern, høy ytelse: For maksimal stabilitet og styrke.
-  Stablet installasjon: Stablet installasjon
-  B: Produktets energimerking, målt fra A+++ til D/G avhengig av produktfamilie.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et elastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking
-  Vifteassistert med underelement: Blandingen av vifte og underelement gjør det mulig å avslutte steking av mat som allerede er ferdig utvendig men ikke innvendig. Dette systemet anbefales brukt for å avslutte steking av mat som allerede er velstekt utvendig, men ikke innvendig, og derfor trenger en moderat høyere varme. Ideell for alle typer mat.
-  Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.
-  Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.
-  A: Product drying performance, measured from A+++ to D / G depending on the product family
-  Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Fingersikkert rustfritt stål: Fingersikkert rustfritt stål som holder stålet så godt som nytt.
-  Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
-  ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

-  Vifte med grillelement: Viften reduserer den kraftige varmen fra grillen, og tilbyr en ypperlig metode for grilling av forskjellige typer mat, koteletter, biffer, pølser osv. Med jevn brunng og varmedistribusjon, uten at maten tørker ut. De to øverste nivåene anbefales for bruk, mens den nedre delen av ovnen kan brukes for å holde rettene varme samtidig, en svært nyttig funksjon for å tilberede en grille frokost. Halv grill (kun midtposisjon) er ideell for små mengder mat.
-  Halv grill: For hurtig steking og brunng av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke øvre hylle for små retter og den nedre hyllen for større sådanne, som koteletter eller pølser. For halv grill vil varmen genereres i midten av elementet, slik at den er ideell for små mengder.
-  Automatisk åpning: Noen modeller har automatisk døråpning når syklusen er ferdig, noe som er en perfekt løsning for håndtaksfrie kjøkken, da ingen håndtak trengs. Av sikkerhetsårsaker vil døren låses automatisk når maskinen er i bruk, slik at den ikke kan åpnes ved et uhell.
-  Ovnkammeret har 4 forskjellige stekenivåer.
-  Ultra Rapid brennere: Kraftige Ultra Rapid hurtigbrennere på opptil 5kw effekt.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  Bryterknottkontroll
-  Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn brukng av retten.
-  Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.
-  Avtakbar overlist: Dette er en perfekt løsning som beskytter den øvre delen av kammeret til ovnen fra forurensning. Enkel å ta av for rengjøring og kan vaskes i oppvaskmaskin.
-  Elektronisk kontroll: Gjör det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjör det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.
-  4,3 tommers display med LED-teknologi, betjenes med bryterknott + 3 trykknapper

---

## Benefit (TT)

---

### Gassplatetopp

Gass gir permanent kontroll over varmekilden og temperaturendringen er umiddelbar  
Utstyrt med et termoelement, en sikkerhetsfunksjon som avbryter gasstilførselen hvis flammen slukker.

### Ever Clean Enamel

Enkel rengjøring av ovnen takket være spesiell pyrolytisk emalje

### Touch-kontroll

Enkel og intuitiv tidsurinnstilling med en enkel berøring

### Oppbevaringsskuff

Mer plass takket være den nedre skuffen, ideell for oppbevaring av tilbehør eller kjøkkenutstyr

### Ekte konveksjon

De beste stekeytelsene garantert av ventilert sirkulær luftstrøm

Flere vifter og varmeelementer garanterer den perfekte aerodynamiske varmeflyten, noe som muliggjør homogen og raskere matlaging inne i ovnsrommet.

### Flernivåsteking

Flere stekenivåer gir maksimal brukerfleksibilitet

### Tangentialkjøling

Nytt kjølesystem med tangentialvifte og luftstrøm fra dør til veggplate

### Justerbar høyde

Platetopp er flukt med arbeidssonen takket være justerbare føtter

### Luftsteker (ekstra luftstekertilbehør)

Lettere og mer smakfull mat takket være luftstekekurv (ekstra tilbehør)

### Kald dør

I alle funksjoner er den eksterne glassdøren kald for å unngå risiko for forbrenninger

### Pizza-stein (ekstra tilbehør)

Hvis man baker med idlfast stein for å lage myk og sprø pizza og gjærprodukter (STEIN ekstra tilbehør)

### BBQ (ekstra tilbehør)

Grilling direkte i ovnen med en tosidig grillrist (BBQ ekstra tilbehør)

---

### Isotermisk ovnsrom

Den beste stekeytelsen med høyeste energieffektivitet

### Enkel turbin

Ovnen har en vifte utstyrt med to sirkulære varmeelementer som muliggjør tilberedning med roterende varme