A3-81

Categorie fornuis	120x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Gas
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
EAN-code	8017709245269
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	B



Design

Design	Classici
Series	Opera
Kleur	Inox
Afwerking	Geborsteld inox
Design	Speciaal
Deur	Met 2 horizontale stroken
Upstand	Ja
Type pottendragers	Gietijzeren pottendragers
Kleur kookplaat	Inox
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly
Bedieningsknoppen	Smeg Classici

Kleur bedieningsknoppen	Inox
Display	Touch
Aantal bedieningsknoppen	11
Kleur serigrafie	Zwart
Handgreep	Smeg Classici
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Type glas	Eclipse zwart glas
Opbergruimte	Opbergvak met lade
Lade	Ja
Logo	Assembled st/steel
Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	8

Traditionele bereidingsfuncties

Statisch

Geventileerd



Circulatie (ventilator + circulaire)

Turbo

ECO

Kleine grill

Ventilator + kleine grill

Geventileerde onderwarmte

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 4

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

Statisch

Kleine grill

Grote grill

Onderwarmte

Technische specificaties kookplaat

UR

Totaal aantal kookzones 6

Linksvoor - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW
Linksachter - Gas - SRD - 1.80 kW
Middenvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Middenachter - Gas - RP - 3.00 kW
Rechtsvoor - Gas - AUX - 1.00 kW
Rechtsachter - Gas - Visbrander - 1.90 kW
Midden - Barbecue - 1.60 (BBQ) kW

Type gasbranders	Standaard	**Thermobeveiliging**	Ja
Automatische vonkontsteking	Ja	**Branderdeksels**	Mat zwart geëmailleerd

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	2	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Aantal ventilatoren	1	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Netto volume 1e oven	77 l	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Bruto volume, oven 1	90 l	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	305X613X405 mm
Aantal kookniveaus	4		
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen		
Type licht	Gloeilamp		

Vermogen lamp	25 W	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	**Onderwarmte - vermogen**	1750 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Bovenwarmte - vermogen**	1050 W
Opening deur	Neerwaarts	**Grill - vermogen**	2800 W
Uitneembare ovendeur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	3850 W
		Circulatie - vermogen	2500 W
		Grill type	Elektrisch

Opties primaire oven

Timer	Ja	**Minimum temperatuur**	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	**Maximum temperatuur**	250 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	40 l	**Aantal ruiten ovendeur**	3
Bruto volume, oven 2	42 l	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	2
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille	**Veiligheidsthermostaat**	Ja
Aantal kookniveaus	4	**Koelsysteem**	Mantelkoeling
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	**Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)**	315x300x415 mm
Uitneembare bovenplaat	Ja	**Temperatuurregeling**	Elektro-mechanisch
Aantal lampen	1	**Onderwarmte - vermogen**	700 W
Type lamp	Gloeilamp	**Bovenwarmte - vermogen**	650 W
Vermogen lamp	25 W	**Grill - vermogen**	1400 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	**Grote vlakgrill - vermogen**	2050 W
Opening deur	Neerwaarts	**Type grill**	Elektrisch
Uitneembare ovendeur	Ja		

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	**Maximum temperatuur**	220 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

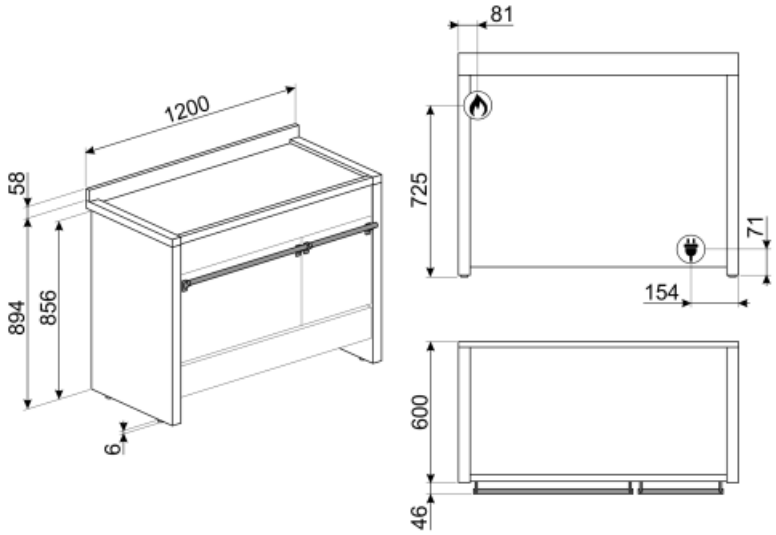
Ovenrooster met stop	2	**Bakplaat**	2

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	6800 W	**Lengte voedingskabel**	200 cm
Stroom	30 A	**Type stroomkabel**	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	**Frequentie**	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	**Connection box**	5 polig
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



Not included accessories



KIT1A3-8

Splashback, stainless steel, 120cm,suitable for Opera A3 cookers



SFLK1

Child lock



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



GRM

Moka houder voor gaskookplaten



TPKX

Stainless steel teppanyaki plate, suitable for A1-9 Opera cooker



BN620-1

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm

KIT2A3-2

Plinth, 120 cm, only frontal, stainless steel suitable for A3 and A4 Opera cookers



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PPR9

Refractary pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



KIT3-6

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



GTA-6

Telescopic shelf support set with 3 levels length: 369 mm 2 totally extractable telescopic guides, 431 mm 1 partially extractable telescopic guides, 177 mm (bottom level) Material: stailess steel AISI 430 polish



GC120

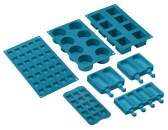
Cast iron grill plate suitable for A3/A4/A5 cookers



BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

SMOLD



Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

Symbols glossary (TT)



Heavy duty cast iron pan stands: for maximum stability and strength.

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



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.

B: Product energy rating, measured from A+++ to D / G depending on the product family.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



De ventilator vermindert de sterke hitte van de grill en zorgt voor een uitstekende methode voor het grillen van verschillende gerechten, steaks, worst etc., door het een homogene bruining en warmteverdeling te geven zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus zijn aangeraden voor deze functie. Het onderste deel van de ovenruimte kan op die manier nog gebruikt worden voor het warmhouden van voeding op hetzelfde moment.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.



The oven cavity has 4 different cooking levels.



Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.



Ultra rapid burners: Powerful ultra rapid burners offer up to 5kw of power.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.



The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.