

A3-81

Dimensiune aragaz	120x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitate	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Cod EAN	8017709245269
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitate	B



Estetică



Estetică	Classica	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Serie	Opera	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Design	Profesional	Nr. de controale	11
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy colour	Black
Finisaj	Satin	Afișaj	Tactil
Finalizare panou de comandă	Oțel Inoxidabil prietenos cu degetele	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Siglă	Assembled st/steel	Tip sticlă	Eclipsă
Logo position	Facia below the oven	Mâner	Smeg Classic
În picioare	Da	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Compartiment de stocare	Sertar
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Compartiment glisant	Da
Tip de setare de control	Butoane rotative de control		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	8
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit



Static



Ventilator asistat



Circulaire



Turbo



Eco



Grătar mic



Grătar ventilator (mic)



Partea inferioară asistată de
ventilator

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2

4

Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2



Static



Grătar mic



Grătar mare



Partea inferioară

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 6

Față stânga - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW

Spate stânga - Gaz – Semirapid - 1.80 kW

Față Centru - Gaz – AUX - 1.00 kW

Spate centru - Gaz – rapid - 3.00 kW

Față dreapta - Gaz – AUX - 1.00 kW

Spate dreapta - Gaz – arzător de pește - 1.90 kW

Central - GRĂTAR - 1.60 (BBQ) kW

Tip de arzătoare cu gaz Standard

**Supape de siguranță
pentru gaz**

Da

**Aprindere electronică
automată** Da

Capace de arzător

Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini

2

Număr ventilator

1

Volumul net al cavității 77 l

**Volum brut, prima
cavitate** 90 l

Nr. total de uși de sticlă 3

**Nr. de uși de sticlă
termoreflectorizante** 2

Termostat de siguranță Da

Sistemul de răcire Tangențial

Material cavitate	Email mereu curat	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	305X613X405 mm
Nr. de rafturi	4	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Putere mai mică a elementului de încălzire	1750 W
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire superior – Putere	1050 W
Puterea de iluminare	25 W	Element gril	2800 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Grătar mare – Putere	3850 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Element de încălzire circulară – Putere	2500 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Tip grătar	Electric
Ușă detașabilă	Da		

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	250 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Volumul net al celei de-a doua cavități	40 l	Nr. total de uși de sticlă	3
Volum brut, a doua cavitate	42 l	Nr. uși de sticlă termorelectorizante	2
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	4	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	315x300x415 mm
Căptușeală plafon	Da	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Nr. lumini	1	Element de încălzire inferior – Putere	700 W
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire superior – Putere	650 W
Puterea de iluminare	25 W	Element grătar – Putere	1400 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2050 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Tip grătar	Electric
Ușă detașabilă	Da		

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă	50 °C	Temperatură maximă	220 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

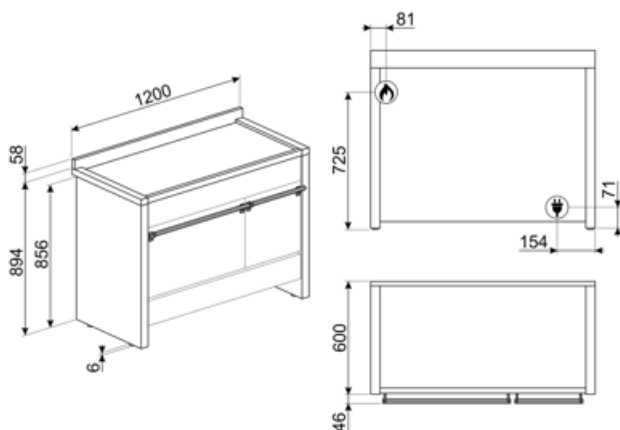
Grila SUPERIOARĂ a cuptorului cu opritor posterior	2	Tavă de copt largă	2
--	---	--------------------	---

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă de copt largă	1		

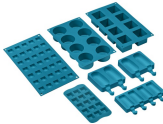
Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	6900 W	Lungimea cablului de alimentare	200 cm
Curent	30 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles
Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat		



Compatible Accessories

	BN620-1 Tavă emailată, 20 mm adâncime
	BNP608T Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă
	GRM Suport moka plite cu gaz
	KIT2A3-2 Plintă, 120 cm, oțel inoxidabil potrivită pentru aragazuri Opera A3-7 și A4
	PALPZ Lopată de pizza cu mânerului pliabil Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm
	SFLK1 Blocare pentru copii
	TPKX Teppanyaki inox

	BN640 Tavă emailată, 40 mm adâncime
	GC120 Placă grătar din fontă potrivită pentru aragazuri A3/A4/A5
	KIT1A3-8 Protecție 120x75 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru aragazurile Opera A3-8
	KIT3-6 Kit extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil, pentru aragazuri Opera
	PPR9 Piatră refractară de pizza fără mânere. Piatră în formă de pătrat: L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.
	SMOLD Set de 7 matrițe de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C

Symbols glossary

	Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.		A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse
	Instalare în coloană: Instalarea în coloană		Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.
	B: Clasa energetică a produsului, măsurată de la A+++ la D / G, în funcție de familia de produse.		Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.
	Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	...		Controlul butoanelor
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
	Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.		ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit



Ventilator cu element de grătar: Ventilatorul reduce căldura acerbă de la grătar, oferind o metodă excelentă de prăjire a diferitelor alimente, cotlete, fripturi, cârnați etc., oferind chiar și rumenire și distribuție de căldură, fără a usca alimentele. Primele două niveluri recomandate pentru utilizare și partea inferioară a cuptorului pot fi utilizate pentru a menține articolele calde în același timp, o facilitate excelentă atunci când gătiți un mic dejun la grătar. Jumătate de grătar (numai partea centrală) este ideal pentru cantități mici de alimente.



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.



Deschidere automată: unele modele au ușă cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.



Căptușeală de acoperiș detașabilă: Aceasta este o soluție perfectă care protejează partea superioară a cavității cuptorului de poluare. Ușor de îndepărtat pentru curățare, poate fi spălat în mașina de spălat vase.



Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echipat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Email Ever Clean

Curățare ușoară a cuptorului, datorită emailului pirolitic special

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Compartiment de stocare cu sertar

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior cu sertar, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă