

A3-7

Categoria cucina	120x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Catalitico
Codice EAN	8017709162375
Classe efficienza energetica	B
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B



Estetica

			
Estetica	Classica	Display	Analogico-digitale
Serie	Opera	N° manopole	11
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Design	Speciale	Maniglia	Smeg Classica
Porta	Con 2 fasce orizzontali	Colore maniglia	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Stopsol
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Cassetto
Finitura pannello comandi	Acciaio	Logo	Imbutito
Manopole	Smeg Classica	Posizione logo	Fascia sotto forno
Colore manopole	Acciaio		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 7

Funzioni cottura tradizionali


 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Grill stretto	 Grill stretto ventilato	 Base ventilata
 Base termo-ventilata		

Altre funzioni Varie


Altre funzioni


 Scongelamento a tempo

Programmi / Funzioni Forno Secondario


Suola + Cielo 

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Statico

 Base ventilata

 Girarrosto

 Girarrosto + grill

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.05 kW

Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.05 kW

Posteriore destra - Gas - Pesciera - 1.90 kW

Centrale - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

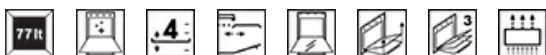
Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 2

N° di ventole 1

Volume netto della cavità 77 l

Volume lordo della prima cavità 90 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 4

Tipo ripiani Telai

Volta Mobile Sì

Tipo di luci Incandescenza

Potenza luce 25 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Inizio e fine

Porta interna tuttovetro Sì

Vetro interno removibile Sì

N°vetri porta forno 3

N° vetri porta 2

termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 305X613X405 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola - Potenza 1750 W

Resistenza cielo - Potenza 1050 W

Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	2800 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
		Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	250 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	40 l	Vetro interno removibile	Sì
Volume lordo della seconda cavità	42 l	N°vetri porta forno	3
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	N° vetri porta termoriflettenti	2
N° di ripiani	4	Termostato di sicurezza	Sì
Tipo ripiani	Telai	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Volta Mobile	Sì	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	315x300x415 mm
N° di luci	1	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza suola - Potenza	750 W
Potenza luce	25 W	Resistenza cielo - Potenza	650 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1400 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2050 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico
Porta interna tuttovetro	Sì		

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C	Temperatura massima	220 °C
--------------------	-------	---------------------	--------

Dotazione accessori forno principale e pianale

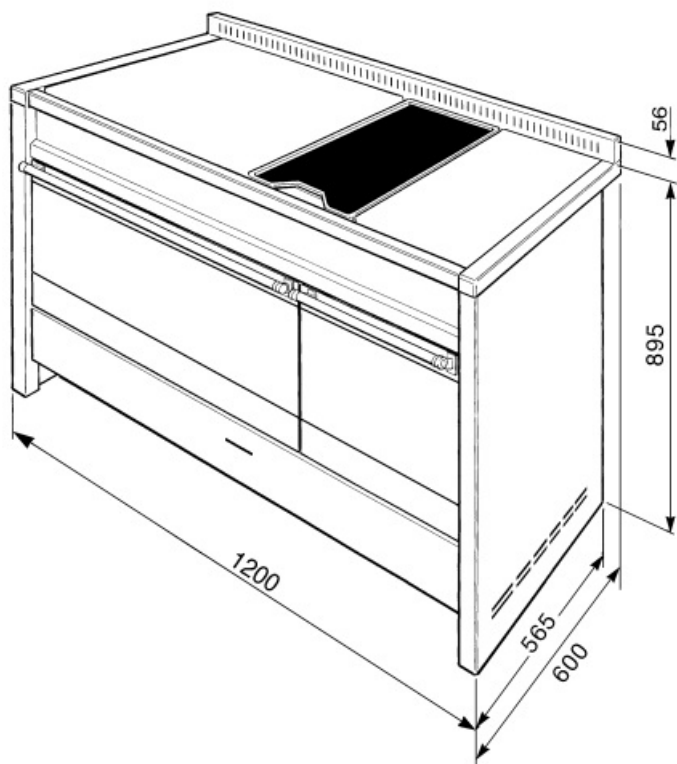
Girarrosto	1	Bacinella tuttoforno	2
Griglia forno con stop lusso	2	Pannelli catalitici	3

Dotazione accessori forno secondario

Girarrosto	1	Griglia inserto bacinella	1
Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella tuttoforno	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	6800 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	30 A	Lunghezza cavo di alimentazione	200 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V		



Accessori non inclusi



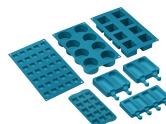
SFLK1
Child lock



GTT
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.


























GTP
Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



SMOLD
Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli

- B** B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

- | | |
|--|--|
|  <p>Ventola + resistenza grill centrale: questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.</p> |  <p>Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.</p> |
|  <p>Girarrosto + resistenza grill centrale: indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il centrale.</p> |  <p>Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.</p> |
|  <p>Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p> |  <p>Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p> |
|  <p>Volta Mobile: La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.</p> |  <p>4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p> |
|  <p>Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.</p> |  <p>Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p> |
|  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |  <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p> |