

A3-7

120 CM OPERA GASSKOMFYR MED 2 OVNER (1 MULTIFUNKSJON), RUSTFRITT STÅL, ENERGIKLASSE:
STOR OVN: A,
LITEN OVN: B

EAN13: 8017709162375

6 bluss

Venstre bak: 1800 W

Venstre fremme: ekstra hurtig 4200 W

Midten bak: hurtig 3000 W

Midten fremme: 1050 W

Teflonbelagt el-grillplate 1600 W

Høyre bak: fiskebrender 1900 W

Høyre fremme: 1050 W

Støpejernsriste

Elektronisk tenning

Sikkerhetsventil på alle bluss

Leveres med naturgassdyser (G20) og flaskegassdyser (G30 – Propan).

Kan omstilles til bygass (G110).

Byggassdyser kan bestilles separat, vennligst oppgi dette ved bestilling.

Venstre ovn:

9 funksjoner

Ovnsvolum:

Netto: 77 liter

Brutto: 90 liter

4 nivåer

Ovnstemperatur: 50-260°

Elektronisk start/stopp ur

Digital analog ur

Minuttur

avtakbar inderdøre i hel glass

avtakbar ovnsdør med 3 lag herdet glass

"Ever clean" emalje

Ovn og ovnsdør er luftkjølt

Dobelt ovnbelysning

Grilleffekt: 2800 W

Energiforbruk (enl. EN50304):

0,99 kWh (varmluft)

1,13 kWh (tradisjonell)

Standardtilbehør:

1 langpanne

2 grillriste

1 bakebrett

1 roterende grillspyd



Høyre ovn:

4 funksjoner

Ovnsvolum:

Netto: 35 liter

Brutto: 36 liter

Ovnstemperatur: 50-220°

"Ever clean" emalje

Avtakbar innerdør i hel glass

Avtakbar ovnsdør med 3 lag herdet glass

Variabel grill

Ovnbelysning

Grilleffekt: 1400 W

Energiforbruk (enl. EN50304):

0,70 kW/h (tradisjonell)

Standardtilbehør:

1 langpanne

2 grillrister

Oppbevaringsrom under ovnen

Justerbar høyde fra ca 895 mm til ca 905 mm

Totaleffekt: 6800 W

Erstatter **CS120-7**

Funksjoner**Tilbehør**

- **GC120** - Riflet grillplate i støpejern
- **GO120** - Barbecue støpejernsrist
- **GRM** - Espresso reduksjonsrist
- **GRW** - Reduksjonsrist til wok
- **GTA-6** - Teleskopskinner
- **KIT1A3-6** - Stønkplade i rustfrit stål
- **KIT2A3-2** - Sokkel i rustfrit stål
- **KIT3-6** - Forhøyning 5 cm, mørkerød
- **KIT4A3** - Høy sokkel (bruges sammen med KIT3), rustfrit stål
- **PALPZ** - Pizzaspade med bøyelig håndtak
- **PIR2** - Ildfast form med rist, stål og glass
- **PPR2** - Pizzasten
- **PR9A3** - Tallerkenvarmer
- **PRTX** - Pizzasten med håndtag
- **SUPR** - Støtte til pizzasten
- **TPKX** - Grillplate
- **WOKGHU** - Wok støtte i støpejern

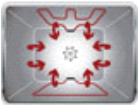


Stor ovn



Øvre og nedre varmeelement

Denne metode er kjent som "tradisjonell" matlaging, og er velegnet til retter som krever en mere skånsom varme, som baking. Ovnens skal være forvarmet til den ønskete temperatur, og er best egnet til bare et brett om gangen, såsom store kaker f.eks julekaker. Beste resultater oppnås ved plassering av matvarer midt i ovnen.



Vifte med øvre og nedre varmeelementer:

Over og undervarme kombinert med vifte gir en mere ensartet varme. Dette er en lignende metode til konvensjonell matlaging, så forvarming er påkrevd. Det er ikke så effektiv som ekte varmluft, men kan også brukes til å lage kjeks og kaker.



Grillelement:

Dette gir mulighet for hurtig matlaging og brunng av mat. Beste resultater oppnås ved å bruke den øverste rist til småting og de nedre rister til større ting, som koteletter og pølser. Mattilberedning ved hjelp av denne metode bør gjennomføres med døren lukket, med mindre man instrueres i at gjøre noe annet.



Vifte med grillelement:

Bemerk: matlaging i denne tilstand er utført med døren lukket. Viften reduserer den voldsomme varme fra grillen, gir en fremragende metode til å grille en rekke matvarer, koteletter, biffer, pølser osv. uten å skulle vende maten under tilberedningen. Dette gir gode resultater, reduserer uttørking av matvarer, og gir selv brunfarge, og varmfordeling, de to øverste rister, som anbefales til bruk. Det nederste område av ovnsrommet kan også brukes til å holde annen mat varm på samme tid.



Varmluft med nedre varmeelement:

Tilføjjelsen af den nederste del giver ekstra varme i bunden for matvarer, som krever ekstra undervarme.



Vifte med undervarme:

Denne kombinasjonen fullender matlaging hurtigere av matvarer, som er klar på overfladen, men krever mere tilberedning, uten ytterligere brunng. Velegnet til alle typer av matvarer.



Varmluft:

Kombinasjon av vifte og varmluftselement gir en ensartet varmfordeling uten kalde områder. Dette resulterer i mange fordeler, ingen smak overføres når forskjellig mat tilberedes på samme tid, mindre energibehov, 10% hurtigere end en alminnelig ovn. Alle matvarer kan tilberedes på denne funksjon, og det er især egnet til kokte nedkjølte matvarer.



Optøning:

Med kontakten på dette symbol, er der ingen varme mulig, selv om termostaten er tændt.



Roterende grill:

Den roterende grill (hvis installert) brukes i kombinasjon med grill element til brunng av matvarer.

Lille ovn



Øvre og nedre varmeelement

Denne metode er kjent som "tradisjonell" madlaging, og er velegnet til retter som krever en mere skånsom varme, som baking. Ovnens skal være forvarmet til den ønskete temperatur, og er best egnet til bare et brett om gangen, såsom store kaker f.eks julekaker. Beste resultater oppnås ved plassering av matvarer midt i ovnen.



Undervarme:

Denne funksjonen er ideel til matvarer, som krever undervarme uten brunning, feks wienerbrød retter, pizza. Også velegnet til langtidssteking av gryteretter.



Roterende grill med stor grill:

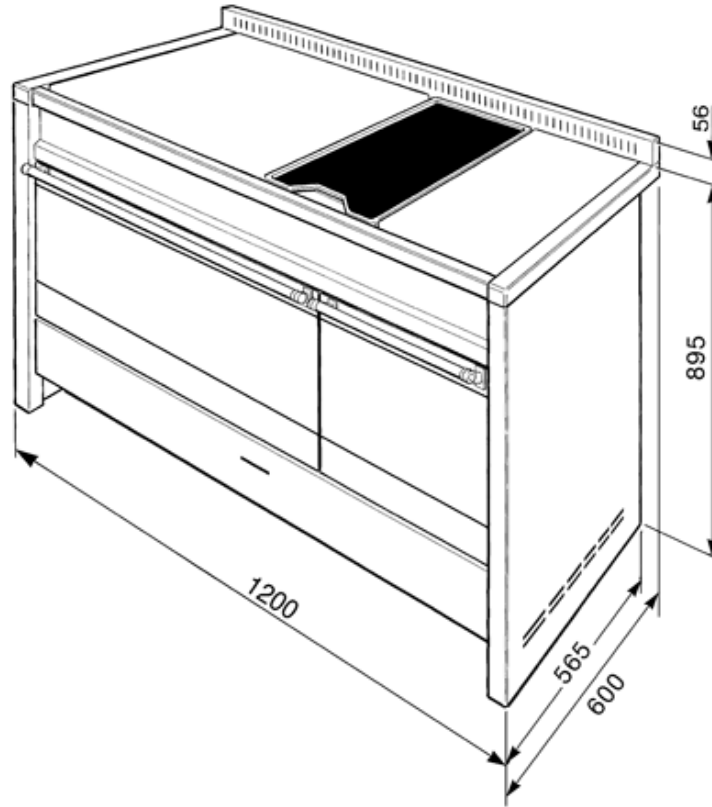
Dette symbolet angir bruk av roterende grill sammen med stort grillelement.





A3-7

gass/elektrisk
120 cm
rustfritt stål
kokeplate type: gass og elektrisk
energi klasse A+B



SMEG NORGE
Dockplatsen 1
211 19 Malmö - Sverige
Tel.: +46 (0)40 669 5490
info@smeg.no