

A3-81

Cooker size	120x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	No
EAN code	8017709245269
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	B



Aesthetics



Aesthetic	Classica	Control knobs	Smeg Classic
Serie	Opera	Controls colour	Stainless steel
Design	Professional	No. of controls	11
Colour	Stainless steel	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamento	Satin	Display	Touch
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	Door	With 2 horizontal strips
Logo	Logotipo aplicado	Glass type	eclipse
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Handle	Smeg Classic
Upstand	Yes	Handle Colour	Brushed stainless steel
Cor da placa	Stainless steel	Storage compartment	Drawer
Type of pan stands	Cast Iron	Sliding compartment	Yes
Type of control setting	Control knobs		

Programs / Functions

No. of cooking functions	8
--------------------------	---

Traditional cooking functions



Static



Fan assisted



Circulaire



Turbo



Eco



Small grill



Fan grill (small)



Fan assisted bottom

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2

4

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2



Static



Small grill



Large grill



Fundo

Hob technical features



Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear centre - Gas - Rapid - 3.00 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Fish burner - 1.90 kW

Central - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Type of gas burners Standard

Gas safety valves

Yes

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps

Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights

2

Fan number

1

Net volume of the cavity 77 l

Gross volume, 1st cavity 90 l

Cavity material Ever Clean enamel

No. of shelves

4

Type of shelves

Metal racks

Roof Liner

No

Total no. of door glasses 3

No. of thermo-reflective door glasses 2

Safety Thermostat Yes

Heating suspended when door is opened No

Cooling system Tangential

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 305X613X405 mm

Light type	Incandescent	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	25 W	Lower heating element power	1750 W
Cooking time setting	Start and Stop	Upper heating element - Power	1050 W
Light when oven door is open	Yes	Grill element	2800 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	3850 W
Removable door	Yes	Circular heating element - Power	2500 W
Full glass inner door	No	Grill type	Electric
Removable inner door	No	Tilting grill	No
		Soft Close system	No

Options Main Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	250 °C

Second Oven Technical Features



Net volume of the second cavity	40 l	Removable inner door	No
Gross volume, 2nd cavity	42 l	No. total door glasses	3
Cavity material	Ever Clean enamel	No. thermo-reflective door glasses	2
No. of shelves	4	Safety Thermostat	Yes
Type of shelves	Metal racks	Heating suspended when door is opened	No
Roof Liner	Yes	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	315x300x415 mm
Light type	Incandescent	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	25 W	Lower heating element - power	700 W
Cooking time setting	No	Upper heating element - Power	650 W
Light when oven door is open	Yes	Grill element - power	1400 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	2050 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	No	Tilting grill	No

Options Auxiliary Oven

Timer	No	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	No	Maximum temperature	220 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

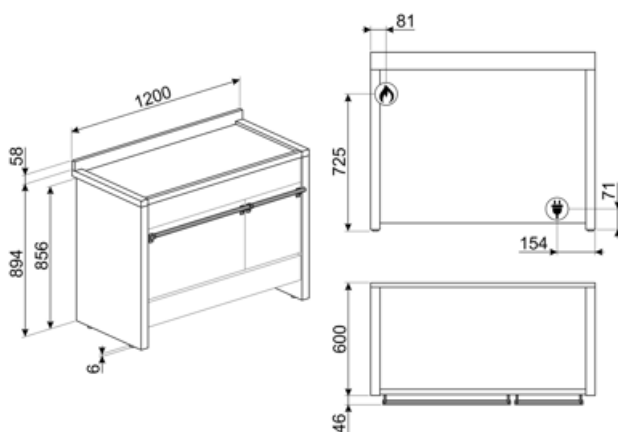
TOP Oven grid with back stop	2	Wide baking tray	2
------------------------------	---	------------------	---

Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
Wide baking tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed, Single phase
Electrical connection rating	6900 W	Comprimento do cabo de alimentação	200 cm
Current	30 A	Type of electric cable	Double and Three Phase
Voltage	220-240 V	Frequency	50/60 Hz
Voltage 2 (V)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade



GRM

Suporte moka para placas a gás



KIT2A3-2

Plinto, 120 cm, aço inoxidável adequado para fogões Opera A3-7 e A4



PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável
largura: 315mm comprimento : 325mm



SFLK1

Bloqueio para crianças



TPKX

Teppanyaki inox



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade



GC120

Placa grade de ferro fundido adequada para fogões A3/A4/A5



KIT1A3-8

Painel anti-salpicos 120x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Opera A3-8



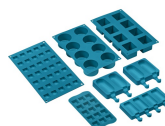
KIT3-6

Kit de extensão de altura (950 mm), em aço inoxidável, para fogões Opera



PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

Symbols glossary

	Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.		R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos
	Instalação em coluna: Instalação em coluna		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	...		B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos.
	Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.		Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.
	Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.		Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.
	Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.		Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.
	Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.		Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.



Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.



Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.



Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.



Revestimento do tejadilho removível: Esta é uma solução perfeita que protege a parte superior do compartimento do forno da poluição. Fácil de remover para limpeza, pode ser lavado na máquina lava-louça.



O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.



Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.



Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.



Controle dos botões

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat