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

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

UR

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	**Total no. of door glasses**	3
Fan number	1	**No.of thermo-reflective door glasses**	2
Net volume of the cavity	77 l	**Safety Thermostat**	Yes
Gross volume, 1st cavity	90 l	**Heating suspended when door is opened**	No
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
No. of shelves	4	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	305X613X405 mm
Type of shelves	Metal racks		
Roof Liner	No		

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

Options Main Oven

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

Second Oven Technical Features

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

Options Auxiliary Oven

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

Accessories included for Main Oven & Hob

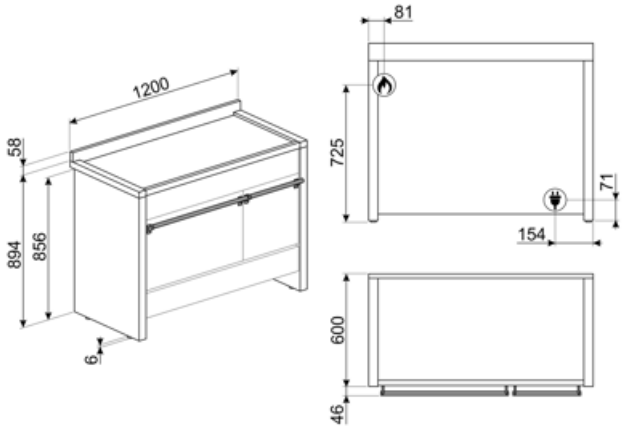
TOP Oven grid with back stop	2	**Wide baking tray**	2

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

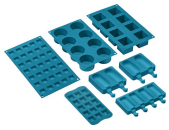
Painel anti-salpicos 120x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Opera A3-8

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.

Instalação em coluna: Instalação em coluna

B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos.

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.

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.

...

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.

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.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

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.

Controle dos botões

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.

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.

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.

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.

O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.

Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.

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

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.

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.

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.

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.

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

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

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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

Single turbine

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