

# A3-81

Dimensão	120x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Estático
Código EAN	8017709245269
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	B



## Design











Design	Classica	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Design	Série Opera	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Tipo de fogão	Série Profissional	Nº de comandos	11
Cor	Aço inox	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Acabamentos	Aço inox escovado	Display/ relógio	Display Touch Control
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Logo	Logótipo aplicado	Tipo de vidro do forno	Cinza escuro
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Puxador	Série Classica
Painel anti salpicos	Sim	Cor do puxador	Aço inox
Cor da placa	Aço inox	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Gaveta deslizante	Sim
Comandos	Rotativos		

## Programas / Funções

Nº funções do forno	8
---------------------	---

## Funções de forno

 Estático	 Ventilado	 Termoventilado
 Turbo	 Eco	 Grill curto
 Grill curto ventilado	 Base com ventilador	

## Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 4  
 Traditional cooking functions, cavity 2

 Estático	 Grill curto	 Grill
 Base		

## Características técnicas da placa

**UR**

**Número total de zonas de cocção 6**

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior central - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior direito - Queimador a gás para peixeira - 1.90 kW

Central - Grelhador - 1.60 (BBQ) kW

<b>Tipo de queimadores a gás</b>	Queimadores a gás standard	<b>Válvulas de segurança corte rápido do gás</b>	Sim
<b>Ignição eletrónica nos comandos</b>	Sim	<b>Tampas dos queimadores a gás</b>	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	2	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Nº de ventiladores</b>	1	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Volume útil</b>	77 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	90 l	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean		

N° de níveis para tabuleiros	4	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	305X613X405 mm
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente	Potência da resistência inferior	1750 W
Potência das lâmpadas	25 W	Potência da resistência superior	1050 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência do grill	2800 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	3850 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência circular	2500 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico

## Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	250 °C

## Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	40 l	N° vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do segundo forno (L)	42 l	N° vidros termorrefletores na porta	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
N° de níveis para tabuleiros	4	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	315x300x415 mm
Tabuleiro protetor do teto	Sim	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
N° de lâmpadas	1	Potência da resistência inferior	700 W
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente	Potência da resistência superior	650 W
Potência das lâmpadas	25 W	Potência da resistência grill	1400 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2050 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta desmontável	Sim		

## Opções do forno secundário

Temperatura mínima	50 °C	Temperatura máxima	220 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

## Acessórios incluídos no forno principal

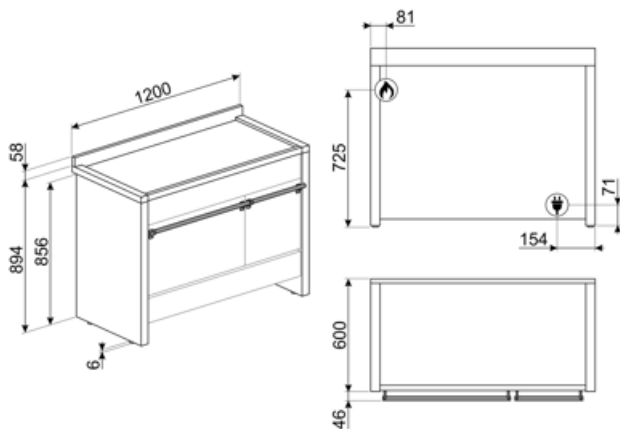
Grelha com travão traseiro	2	Tabuleiro de forno Maxi	2
----------------------------	---	-------------------------	---

## Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro de forno Maxi	1		

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	6900 W	Comprimento do cabo de alimentação	200 cm
Corrente (Amperes)	30 A	Tipos de ligação adicionais	Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos
Electric cable	Installed, Single phase		



## Not included accessories



### BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



### BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



### GRM

Suporte para café.



### KIT2A3-2

Para fogões Opera A3-81 e A4-81 Em aço inox Dimensões Largura: 120 cm



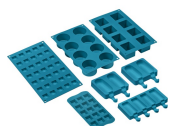
### PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



### PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



### SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C



### BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



### GC120



### KIT1A3-8

Para fogões Opera A3-81 e A4-81 Em aço inox Dimensões LxA: 120x75 cm



### KIT3-6

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



### PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



### SFLK1

















Bloqueio de segurança para crianças















### TPKX

Para fogões Opera com placa a gás

## Symbols glossary (TT)

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>   |  <p>Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.</p>  |
|  <p>Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.</p>  |  <p>Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.</p>   |
|  <p>Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.</p>  |  <p>Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.</p>   |
|  <p>Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.</p>  |  <p>Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.</p>   |
|  <p>Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.</p>  |  <p>Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>   |
|  <p>Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.</p>  |  <p>Resistência inferior: o calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.</p>   |
|  <p>Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.</p> |  <p>Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.</p>  |
|  <p>Grill central + ventilador: pela ação combinada do ventilador e o calor produzido apenas pelo grill central, permite realizar cozeduras e gratinados rápidos de pequenas quantidades (especialmente carnes), somando as vantagens do acabamento grill à uniformidade da cozedura ventilada</p>  |  <p>Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.</p> |

-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos.
-  Tabuleiro protetor do teto removível: um tabuleiro entre o topo da cavidade e as resistências superiores permite manter o teto limpo, facilitando a limpeza. Uma aba na frente a tapar as resistências, evita o risco de queimaduras.
-  Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
-  Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.
-  Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.
-  Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.
-  Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.
-  Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.
-  Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

### Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

### Ever Clean Enamel

Limpeza fácil do forno graças ao esmalte pirolítico especial

### Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

### Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinhar com calor rotativo

### Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

### Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### Cold door

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

### AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

### Drawer storage compartment

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



---

**BBQ (optional accessory)**

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

**Pizza stone (optional accessory)**

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