

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











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

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

Características técnicas do forno principal



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

Nº 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	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do segundo forno (L)	42 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
Nº 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
Nº 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

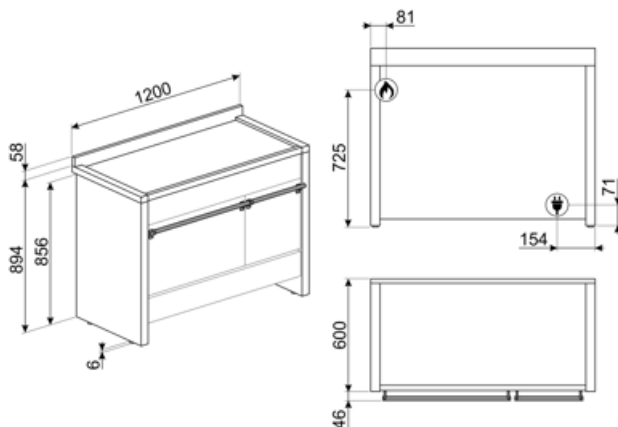
Grelha com travão traseiro	2	Tabuleiro de forno Maxi	2
----------------------------	---	-------------------------	---

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	Instalado, monofásico		



Acessórios Compatíveis

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.

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

SFLK1



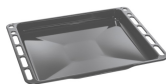
Bloqueio de segurança para crianças

TPKX



Para fogões Opera com placa a gás

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.

GRM



Suporte para café.

KIT2A3-2



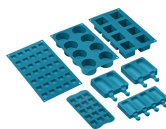
Para fogões Opera A3-81 e A4-81 Em aço inox Dimensões Largura: 120 cm

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












SMOLD



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

Symbols glossary

	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.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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.		Knobs control
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
	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.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	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.		Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.		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.
	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.		Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.

	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		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.
	Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.		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.		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.
	Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.		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.
	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.
	Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.		

Benefit (TT)

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

Drawer storage compartment

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

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 homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

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)

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Turbina única

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