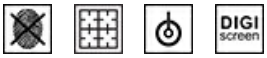
A3-81

Dimensão	120x60 cm
N° 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 2° forno	B



Design



Tipo de fogão	Série Profissional
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas
Design	Classica
Logo	Logótipo aplicado
Cor	Aço inox
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno
Acabamentos	Aço inox escovado
Painel anti salpicos	Sim
Design	Série Opera
Cor da placa	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido
Comandos	Rotativos

Design dos comandos	Comandos Série Classica
Cor dos comandos	Comandos em aço inox
N° de comandos	11
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Display/ relógio	Display Touch Control
Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Tipo de vidro do forno	Cinza escuro
Puxador	Série Classica
Cor do puxador	Aço inox
Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação
Gaveta deslizante	Sim

Programas / Funções

N° 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

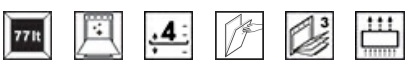


Número total de zonas de cocção 6

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
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente
Potência das lâmpadas	25 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	305x613x405 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1750 W
Potência da resistência superior	1050 W
Potência do grill	2800 W
Potência do grill largo	3850 W
Potência da resistência circular	2500 W
Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme sonoro de fim de confeção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	250 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2º forno	40 l
Capacidade bruta do segundo forno (L)	42 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
Nº de níveis para tabuleiros	4
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tabuleiro protetor do teto	Sim
Nº de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente
Potência das lâmpadas	25 W
Iluminação na abertura da porta	Sim
Abertura da porta	Aba para baixo
Porta desmontável	Sim
Nº vidros da porta do forno	3
Nº vidros termorrefletores na porta	2
Termostato de segurança	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	315x300x415 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	700 W
Potência da resistência superior	650 W
Potência da resistência grill	1400 W
Potência do grill largo	2050 W
Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno secundário

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	220 °C

Acessórios incluídos no forno principal

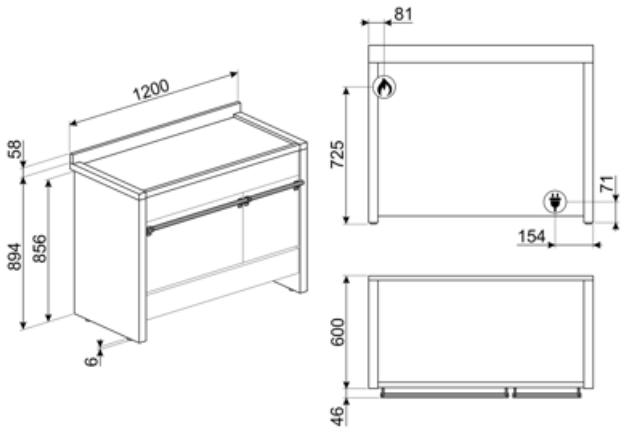
Grelha com travão traseiro	2	**Tabuleiro de forno Maxi**	2

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	**Ficha elétrica**	Não



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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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.

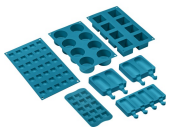
KIT2A3-2

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.



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.



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.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



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.



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.



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



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



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.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.



Knobs control

Benefit (TT)

Placa a gás

O gás proporciona um controlo permanente da fonte de calor e a variação da temperatura é imediata

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

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

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)

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Turbina única

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