

# 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



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

## Programas / Funções

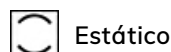
Nº de funções do forno	8
Funções de forno	

 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



Bottom



Espeto rotativo



Espeto rotativo com grill

## 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

<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	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	305X613X405 mm
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Potência da resistência inferior</b>	1750 W
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação incandescente	<b>Potência da resistência superior</b>	1050 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	25 W	<b>Potência do grill</b>	2800 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Programador de início e de fim		
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim		
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo		
<b>Porta desmontável</b>	Sim		

Potência do grill largo	3850 W
Potência da resistência circular	2500 W
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	750 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

Rack with back and side stop 1

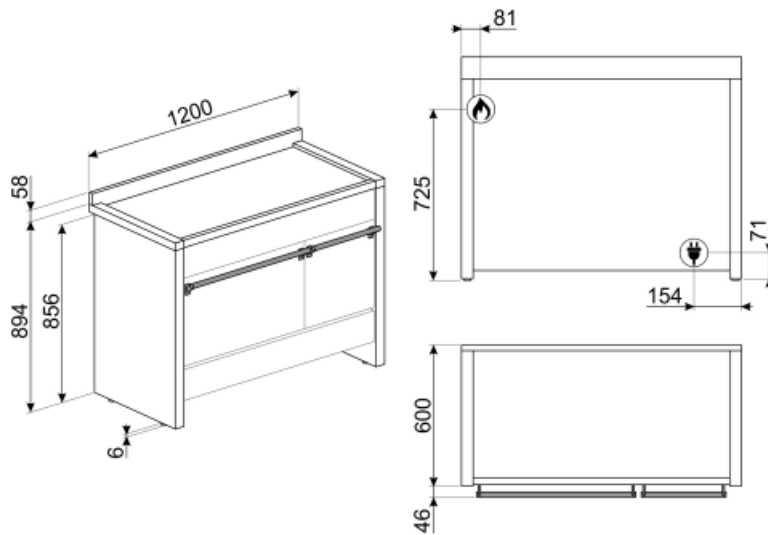
Tabuleiro de forno Maxi 1

Grelha para inserir no tabuleiro 1

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal 6800 W  
 Corrente (Amperes) 30 A  
 Tensão (Volts) 220-240 V  
 Tensão 2 (Volts) 380-415 V

Frequência (Hz) 50/60 Hz  
 Comprimento do cabo de alimentação 200 cm  
 Bloco de terminais 5 polos



## Not included accessories



### KIT1A3-8

Para fogões Opera A3-81 e A4-81 Em aço inox Larg 120 x Alt 75 cm



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



### BNP608T

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



### PPR2

Pedra para pizza retangular, adequada para fornos de 45 cm e 60 cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8 x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza crocante com aroma típico de um forno a lenha. Também pode ser utilizada para cozer pão, focaccias, tortas e biscoitos e outras receitas.



### KIT3-6

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



### GTA-6

Guias telescópicas de três níveis para fogões Opera A5-81 e A3-81.



### GC120



### KIT2A3-2

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



### 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.



### PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza Pedra de formato quadrado: L:64xA2,3xP:37,5 cm Adaptável a fornos de gás, para por na grelha



### GRM

Suporte para café.



### TPKX

Para fogões Opera com placa a gás



### 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.



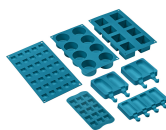
### PALPZ

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: Largura 31,5 x Comprimento 32,5 cm.

### 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.



### 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 (TT)

- |  |  |
|--|--|
|  <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>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>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>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 quantidades, 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 central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.</p>  |  <p>Espeto rotativo com grill central: Indicado para frango, picanha e espetadas de carne ou de peixe.</p>  |



Espeto rotativo: funciona em combinação com a resistência grill, permitindo dourar os alimentos perfeitamente.



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.



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.