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

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

 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	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	305X613X405 mm
Nº de níveis para tabuleiros	4	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Potência da resistência inferior**	1750 W
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente	**Potência da resistência superior**	1050 W
Potência das lâmpadas	25 W	**Potência do grill**	2800 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		

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 2° 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

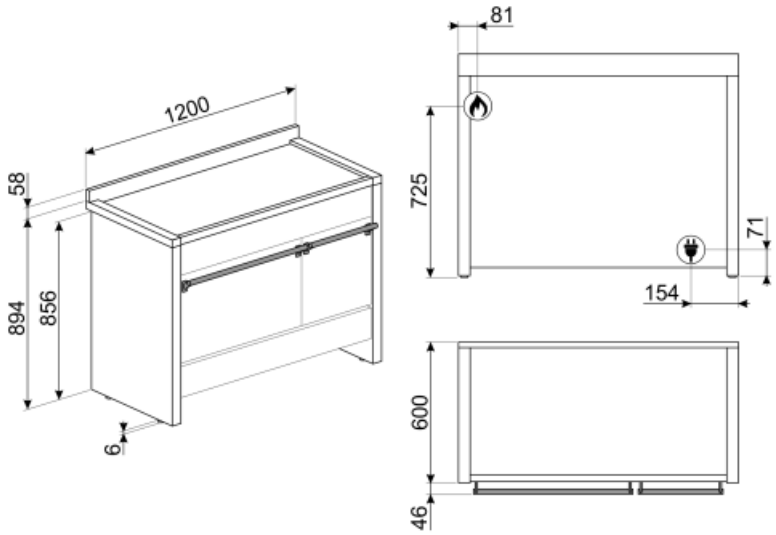
Grelha com travão traseiro	2	**Tabuleiro de forno Maxi**	2

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	6800 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	200 cm
Corrente (Amperes)	30 A	**Tipo de cabo de alimentação**	Yes, 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
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



Not included accessories



KIT1A3-8

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



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado 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 LxP: 315x325 mm

KIT2A3-2

Para fogões Opera A3-81 e A4-81 Em aço inox Dimensões 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 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



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.



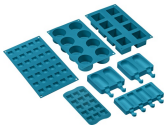
GC120



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)



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.



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.



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.



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.

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



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.



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.



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.



Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.



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.