

A3-81

Categoria cucina	120x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Codice EAN	8017709245269
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B



Estetica



Estetica	Classica	Display	Touch
Serie	Opera	N° manopole	11
Colore	Acciaio Inox	Colore serigrafia	Nero
Design	Speciale	Maniglia	Smeg Classica
Porta	Con 2 fasce orizzontali	Colore maniglia	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	Tipo vetro	Eclipse
Tipo griglie	Ghisa	Vano	Cassetto
Colore pianale	Inox	Carrello scorrevole	Sì
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Logo	Applicato inox
Manopole	Smeg Classica	Posizione logo	Fascia sotto forno
Colore manopole	Acciaio		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 8

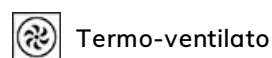
Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Termo-ventilato



Turbo



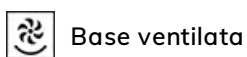
Eco



Grill stretto



Grill stretto ventilato



Base ventilata

Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 4

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Statico



Base



Girarrosto



Girarrosto + grill

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore destra - Gas - Pesciera - 1.90 kW

Centrale - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 2

N° di ventole 1

Volume netto della cavità 77 l

Volume lordo della prima cavità 90 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 4

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Incandescenza

Potenza luce 25 W

Opzioni di programmazione tempo cottura Inizio e fine

Accensione luce all'apertura porta Sì

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì

N°vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti 2

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 305X613X405 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Resistenza suola - Potenza 1750 W

Resistenza cielo - Potenza 1050 W

Resistenza grill - Potenza 2800 W

Resistenza grill largo - Potenza 3850 W

Resistenza circolare - Potenza 2500 W

Tipo grill Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	250 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	40 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della seconda cavità	42 l	N° vetri porta termoriflettenti	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	315x300x415 mm
Volta Mobile	Sì	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
N° di luci	1	Resistenza suola - Potenza	750 W
Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza cielo - Potenza	650 W
Potenza luce	25 W	Resistenza grill - Potenza	1400 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2050 W
Apertura porta	A ribalta	Tipo grill	Elettrico
Porta smontabile	Sì		

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C	Temperatura massima	220 °C
--------------------	-------	---------------------	--------

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop lusso	2	Bacinella tuttoforno	2
------------------------------	---	----------------------	---

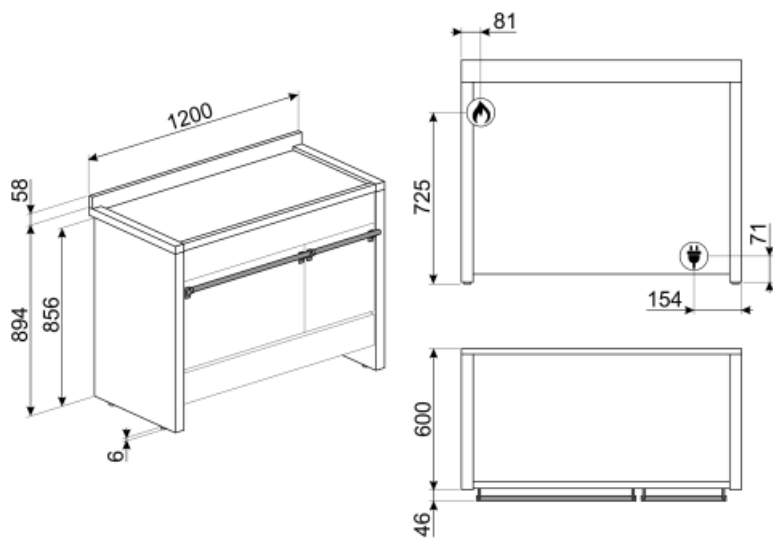
Dotazione accessori forno secondario

Girarrosto	1	Griglia inserto bacinella	1
Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella tuttoforno	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico 6800 W
Corrente 30 A
Tensione 220-240 V
Tensione 2 (V) 380-415 V

Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 200 cm
Morsettiera 5 poli



Accessori non inclusi

KIT1A3-8

Schienale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8

SFLK1

Child lock



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



KIT3-6

Kit estensione altezza (94,5-96,5 cm), acciaio inox, per cucine Opera A2,A3,A4,A5



GTA-6

Guide telescopiche ad estrazione totale su 2 livelli e parziale sul livello inferiore. Lunghezza 369 mm 2 guide estrazione totale 431 mm, 1 guida estrazione semplice 177 mm, Materiale: acciaio AISI 430 lucido



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



KIT2A3-2

Kit zoccolo acciaio inox, 120 cm, per cucine Opera A3-7 e A4



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PPR2

Pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



TPKX

Teppanyaki inox



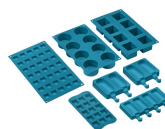
PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



Glossario simboli

A

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

B

B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura
-  **Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  **Girarrosto:** il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.
-  **Volta Mobile:** La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **40 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.
-  **Ventola + resistenza grill centrale:** questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.
-  **Girarrosto + resistenza grill centrale:** indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il centrale.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **4** 4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **UR** **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **77 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.