

## A4-81

<b>Dimensão</b>	120x60 cm
<b>Nº de fornos com etiqueta energética</b>	2
<b>Cavity heat source</b>	Elétrico
<b>Tipo de placa</b>	Placa a gás
<b>Tipo de forno principal</b>	Termoventilado
<b>Tipo de forno secundário</b>	Ventilado
<b>Sistema de limpeza no forno principal</b>	Sistema de limpeza com painéis catalíticos
<b>Código EAN</b>	8017709256807
<b>Classe energética</b>	A
<b>Classe energética do 2º forno</b>	A



## Design



<b>Tipo de fogão</b>	Série Profissional	<b>Comandos</b>	Rotativos
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox antidedadas	<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica
<b>Design</b>	Classica	<b>Cor dos comandos</b>	Comandos em aço inox
<b>Logo</b>	Logótipo aplicado	<b>Nº de comandos</b>	12
<b>Cor</b>	Aço inox	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em preto
<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno	<b>Display/ relógio</b>	Display Touch Control
<b>Acabamentos</b>	Aço inox escovado	<b>Estética da porta</b>	Porta com dois perfis horizontais
<b>Painel anti salpicos</b>	Sim	<b>Tipo de vidro do forno</b>	Cinza escuro
<b>Design</b>	Série Opera	<b>Puxador</b>	Série Classica
<b>Cor da placa</b>	Aço inox	<b>Cor do puxador</b>	Aço inox
<b>Tipo grelhas</b>	Grelhas em ferro fundido	<b>Gaveta de arrumação</b>	Gaveta de arrumação

## Programas / Funções

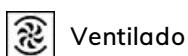
**Nº funções do forno**

8

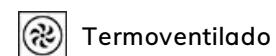
**Funções de forno**



Estático



Ventilado



Termoventilado



Eco



Grill curto



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

## Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis catalíticos



catalíticos

## Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 6

Traditional cooking functions, cavity 2



Estático



Ventilado



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador



Pizza

Funções de limpeza cavidade 2 Catalisi

## 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 semirrápido - 1.90 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás ultrarrápido - 4.00 kW

Direito - Grelhador

**Tipo de queimadores a gás** Queimadores a gás standard

**Tampas dos queimadores a gás** Desliga automaticamente em caso de derrame

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

**Ignição eletrónica nos comandos** Sim

Sim

## Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas

1

Nº vidros da porta do forno

3

Nº de ventiladores

1

Nº vidros termorrefletores na porta

2

Volume útil

61 l

Termostato de segurança

Sim

Capacidade bruta do forno (L)

70 l

Sistema de arrefecimento

Tangencial

Material da cavidade

Cavidade em esmalte EverClean

Nº de níveis para tabuleiros

4

<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	316x460x412 mm
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogéneo		
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Temporizador com fim de cozedura automático	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
		<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
		<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim

## Opções do forno principal

<b>Temporizador</b>	Sim	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarme acústico de fim de cocção</b>	Sim	<b>Temperatura máxima</b>	250 °C

## Características técnicas do forno secundário



<b>Volume útil do 2º forno</b>	55 l	<b>Nº vidros da porta do forno</b>	3
<b>Capacidade bruta do segundo forno (L)</b>	70 l	<b>Nº vidros termorrefletores na porta</b>	2
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	4	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Tipo de guias para tabuleiros</b>	Guias laterais em metal	<b>Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)</b>	290x444x425 mm
<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<b>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Tipo de iluminação</b>	Iluminação de halogénio	<b>Potência da resistência inferior</b>	1100 W
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção no segundo forno</b>	Temporizador	<b>Potência da resistência grill</b>	1700 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Tipo de Grill</b>	Grill elétrico
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Resistência grill basculante para fácil limpeza</b>	Sim
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim		

## Opções do forno secundário

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	300 °C

## Acessórios incluídos no forno principal

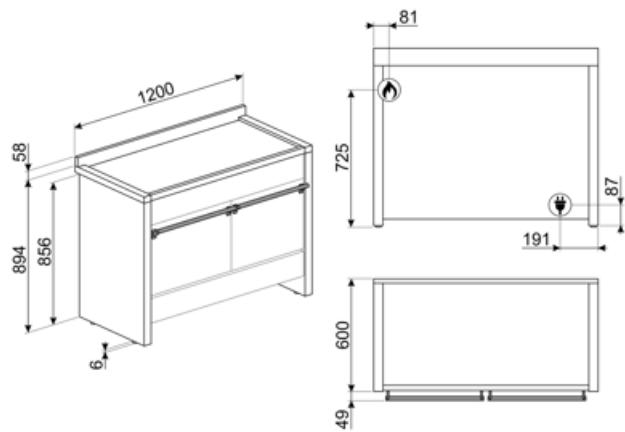
			
Grelha com segurança traseira e lateral	1	Painéis catalíticos	3
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Acessórios para pizza	Pedra refratária + tampa + pá
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

## Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Painéis catalíticos	3

## Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	7500 W	Electric cable	Instalado - Duplo e trifásico
Corrente (Amperes)	33 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



## Acessórios Compatíveis

### AIRFRY



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### AIRFRY2



Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixe, garantindo uma crocância perfeita.

### BBQ



Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### 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.

### 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.

### BNP608T



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

### GRM



Suporte para café.

### GTP



Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.

### GTT



Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

### KIT1A3-8



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

### KIT2A3-2



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



### KIT3-6

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



### 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



### SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças

**SMOLD**

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

**TPKX**

Para fogões Opera com placa a gás

## 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.



Knobs control



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



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 prover simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



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



Limpeza catalítica: o sistema garante uma higiene perfeita no interior do forno, graças aos três painéis revestidos com um esmalte especial que promove a eliminação progressiva de vestígios de gordura e odores resultantes da cocção.



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.



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.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinar 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, cozinar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



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.  |    | Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos. |
|    | Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.  |    | O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.  |
|    | Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.   |    | 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.   |
|    | Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.  |    | Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.  |
|   | Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos 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.   |
|  | Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto 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.                        |
|  | Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida. |  | 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.

### **Catálise**

Limpeza fácil do forno através da utilização de painéis catalíticos na cavidade

Este processo permanente permite a limpeza e o desengorduramento contínuos das três paredes da cavidade, iniciando a sua fase de oxidação da gordura quando o forno atinge os 200 °C.

### **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

### **Luz de halogénio**

A iluminação interna de halogénio, a diferentes níveis, garante uma excelente visibilidade

### **Arrefecimento tangencial**

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

### **Telescopic guides**

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

### **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