

A4-81

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	Ventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Sistema de limpeza com painéis catalíticos
Código EAN	8017709256807
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design



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

Programas / Funções

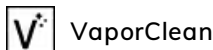
Nº funções do forno 8

Funções de forno

Estático	Ventilado	Termoventilado
Eco	Grill curto	Grill
Grill ventilado	Base com ventilador	

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis



catalíticos

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2 6

Traditional cooking functions, cavity 2



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	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	Desliga automaticamente em caso de derrame	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		

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

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	55 l	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do segundo forno (L)	70 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)	290x444x425 mm
Nº de lâmpadas	1	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Potência da resistência inferior	1100 W
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência superior	1000 W
Opções de programação do tempo de cocção no segundo forno	Temporizador	Potência da resistência grill	1700 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill largo	2700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta desmontável	Sim	Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim
Porta interna totalmente em vidro	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



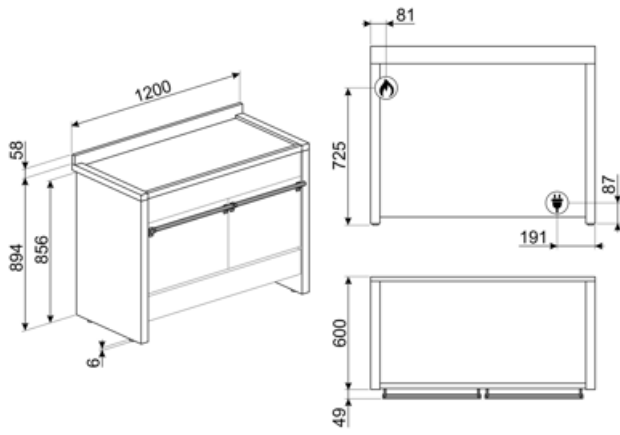
Grelha com segurança traseira e lateral	1	Painéis catalíticos	3
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	Guias telescópicas de extração total	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Acessórios para pizza	Pedra refratária + tampa + pá
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

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	Installed - Double and Three-phase
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



Not included accessories

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

GTP



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

BNP608T



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

KIT3-6



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

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.

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.

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.



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



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.



GRM

Suporte para café.



TPKX

Para fogões Opera com placa a gás



GC120



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



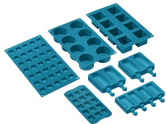
GTT

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



SMOLD

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



































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.



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.		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.
	Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.		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.
	Knobs control		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.
	Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.		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.
	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.		Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
	Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.		Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
	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.
	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.		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 de baixo 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. |  | Gás: os fogões a gás oferecem o controlo instantâneo do calor, tempos de cocção e capacidade de cozinhar a temperaturas mais baixas que os fornos elétricos. |
|  | 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)

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 homogênea e mais rápida no interior da cavidade.

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

Turbina única

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

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Luz de halogénio

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

Telescopic guides

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

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)

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)