

# 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



<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>	12
<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>Logótipo</b>	Logótipo aplicado
<b>Detalhes do painel de comandos</b>	Painel de comandos em aço inox antidedadas	<b>Posição do logótipo</b>	Logótipo no painel abaixo do forno
<b>Design dos comandos</b>	Comandos Série Classica		

## Programas / Funções

Nº de 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

<b>Tipo de queimadores a gás</b>	Queimadores a gás standard	<b>Tampas dos queimadores a gás</b>	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate
<b>Ignição eletrónica nos comandos</b>	Sim	<b>Desliga automaticamente em caso de derrame</b>	Sim

## Características técnicas do forno principal



<b>Nº de lâmpadas</b>	1	<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>	61 l	<b>Termostato de segurança</b>	Sim
<b>Capacidade bruta do forno (L)</b>	70 l	<b>Sistema de arrefecimento</b>	Tangencial
<b>Material da cavidade</b>	Cavidade em esmalte EverClean		
<b>Nº de níveis para tabuleiros</b>	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>Controlo da temperatura</b>	Controlo eletromecânico da temperatura
<b>Potência das lâmpadas</b>	40 W	<b>Potência da resistência inferior</b>	1200 W
<b>Opções de programação do tempo de cocção</b>	Temporizador com fim de cozedura automático	<b>Potência da resistência superior</b>	1000 W
<b>Iluminação na abertura da porta</b>	Sim	<b>Potência do grill</b>	1700 W
<b>Abertura da porta</b>	Aba para baixo	<b>Potência do grill largo</b>	2700 W
<b>Porta desmontável</b>	Sim	<b>Potência da resistência circular</b>	2000 W
<b>Porta interna totalmente em vidro</b>	Sim	<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

---

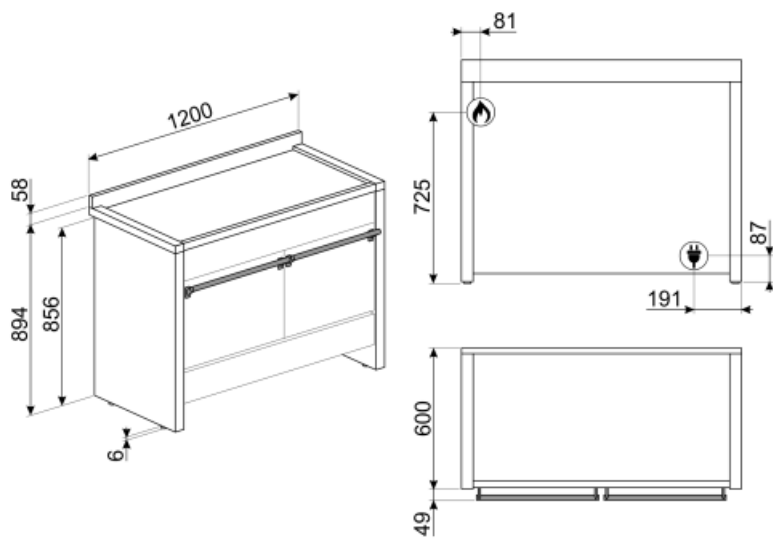
Grelha com segurança traseira e lateral	1	Grelha para inserir no tabuleiro	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Painéis catalíticos	3

---

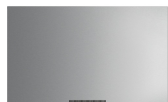
## Ligação elétrica

---

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



## Not included accessories



### KIT1A3-8

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



### KIT2A3-2

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



### 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.



### 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 e 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



### 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.



### 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 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



### GT1T-2

Guias telescópicas de um nível com extração total para fornos. Comprimento: fechada 35,5 cm; extraída 41,8 cm. Fabricadas em aço inox, garantem estabilidade à extração dos tabuleiros, permitindo uma utilização fácil e segura do forno e evitando choques e /ou quedas dos tabuleiros e dos alimentos.



### 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.



### GRM

Suporte para café.



### TPKX

Para fogões Opera com placa a gás



### GC120

### GT1P-2



Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível) para fornos com molduras de metal. Comprimento: 155.5 mm, extração: 285 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido

### 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.

### BBQ



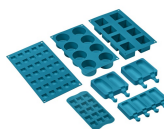
Com duas faces: - grill para carnes e queijos; - lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.

### GTT



















Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos Extração: 433 mm Material: Aço inox AISI 430 polido

### 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.
-  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.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Grill central: mediante a ação do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  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 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: 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 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.
-  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.



- |  |   |
|--|---|
|  <p>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.</p>   |  <p>Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.</p>  |
|  <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p>   |  <p>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.</p>                               |
|  <p>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.</p>                        |  <p>Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>  |  <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p>  |