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 2° forno	A



Design

Design	Classica	**Cor dos comandos**	Comandos em aço inox
Design	Série Opera	**Display/ relógio**	Display Touch Control
Cor	Aço inox	**Nº de comandos**	12
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
Painel anti salpicos	Sim	**Tipo de vidro do forno**	Vidro cinza escuro
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	**Gaveta de arrumação**	Gaveta de arrumação
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
- Eco
- Grill curto
- Grill
- Grill ventilado
- Base com ventilador

Funções de limpeza

Sistema de limpeza com painéis catalíticos

VaporClean

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**	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		
Capacidade bruta do forno (L)	70 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	4		

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

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	250 °C

Características técnicas do forno secundário



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



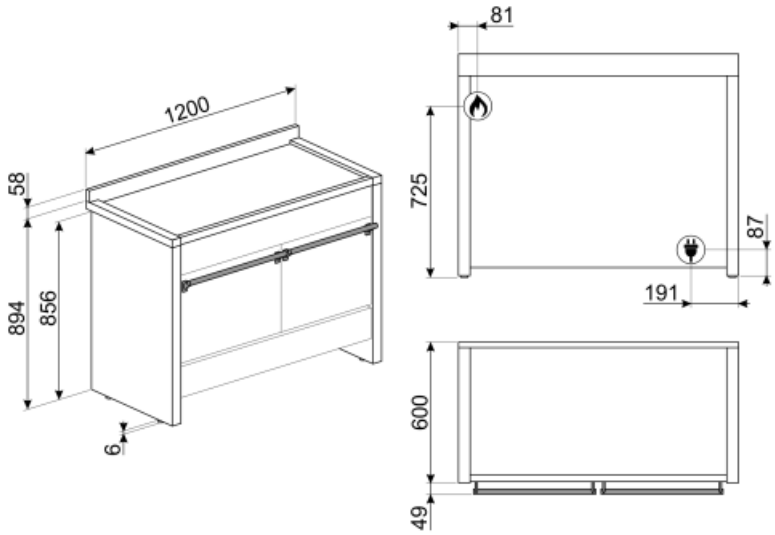
Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Painéis catalíticos**	3
Tabuleiro 20 mm de profundidade	1	**Guias telescópicas de extração total**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	**Acessórios para pizza**	Pedra refratária + tampa + pá
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

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	**Type of electric cable installed**	Yes, 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


1200
58
894
856
6
81
725
87
191
600
49

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 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.



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

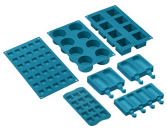


Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm



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.



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.



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 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.



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 debaixo 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.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



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.



Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.



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.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.



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.