

A2-81

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale

Tipo forno secondario

Sistema pulizia forno principale

Codice EAN

Classe efficienza energetica

Classe di efficienza energetica, seconda cavità

100x60 cm

2

Elettrico

Gas

Termoventilato

Statico

Catalitico

8017709256746

В



Estetica









Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo Colore

Posizione logo

Finitura Alzatina

Serie Opera

Colore pianale Tipo griglie

Speciale

Acciaio antimpronta

Classica

Applicato inox Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Sì

Acciaio inox

Ghisa

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

8

Manopole

Smeg Classica

Acciaio

10

Nero

DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

Eclipse

Smeg Classica

Inox spazzolato

Cassetto

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Ventilato

Termo-ventilato

Eco

Statico

Grill stretto

Grill largo

Grill stretto ventilato

Funzioni cottura tradizionali



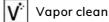
Base ventilata





Funzioni pulizia

Catalisi



Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità	4
Funzioni cottura tradizionali seconda cavità	

Statico

Base

Grill stretto

Grill largo

Caratteristiche tecniche pianale

UR



Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

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

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

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

Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Tipo bruciatori gas Standard Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su Sì Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco

manopole gas

Caratteristiche tecniche forno principale





















Volume lordo della

Materiale della cavità

70 I

Sì

A ribalta

prima cavità

Smalto Ever Clean

N° di ripiani 4 Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene 40 W Potenza luce

Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo cottura

Apertura porta

Accensione luce all'apertura porta

N° vetri porta termoriflettenti Termostato di sicurezza Sistema di raffreddamento

N° vetri porta forno

2

3

Tangenziale

316x460x412 mm

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)

Regolazione della Elettromeccanica

temperatura

Resistenza suola -Potenza

1200 W

Resistenza cielo -

1000 W

Potenza

Resistenza grill -

1700 W

Potenza

Resistenza grill largo -2700 W Potenza



Porta smontabile

Sì

Resistenza circolare -

2000 W

Potenza Tipo grill

Grill basculante

Elettrico

Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo

Allarme acustico di fine cottura

Temperatura minima

50 °C

250 °C

2

Caratteristiche tecniche forno secondario















Volume netto, seconda

cavità

Volume lordo della seconda cavità

Materiale della cavità

N° di ripiani

Tipo ripiani Volta Mobile N° di luci

Tipo di luci

Potenza luce Accensione luce

all'apertura porta

Apertura porta Porta smontabile

36 I

Smalto Ever Clean

Telai Sì

Incandescenza

25 W

Sì

A ribalta

Sì

Temperatura massima

N°vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Tipo grill

600 W 1300 W

700 W

310x255x417 mm

Elettromeccanica

2050 W

Elettrico

Opzioni forno secondario

Temperatura minima

50 °C

Temperatura massima

250 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e

fermi

Bacinella profonda

20_{mm}

Bacinella profonda 40mm

Griglia inserto bacinella 1 Pannelli catalitici

Dotazione accessori forno secondario

1

1



Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella tuttoforno 1 Griglia inserto bacinella 1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

Corrente Tensione 220-240 V

Cavo elettrico

5300 W

23 A

Installato, Monofase

Lunghezza cavo di alimentazione

Altre modalità di collegamento

Frequenza Morsettiera 200 cm

Bifase e Trifase

50/60 Hz 3 poli



Accessori Compatibili

AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.

BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

GRM

Griglia riduzione moka

GTT

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

KIT2A2-8

Kit zoccolo, 100cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A2

AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.

BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia

GTP

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

KIT1A2PY-81

Schienale acciaio, 100cm, per cucine Opera A2 con forno MF e piro

KIT3-6

Kit estensione altezza 2 pannelli laterali (950mm), inox, per cucine Opera A2,A3,A4 (945-965mm)







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.

SFLK1



Blocco sicurezza

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 f

Classe di efficienza energetica A



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



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.



Sistema di pulizia catalitico.



Installazione a colonna.



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.



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.



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.



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.



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.

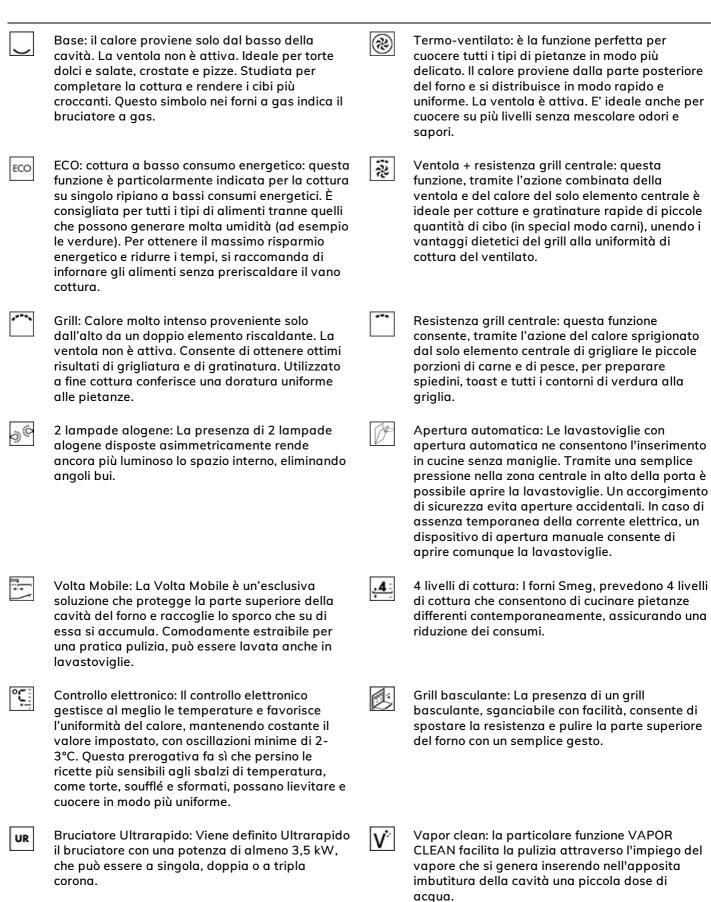


Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta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



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





SMEG SPA 13/11/2025

Indica il volume utile della cavità del forno.

Indica il volume utile della cavità del forno.



DIGI

Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Controllo con manopole



Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Catalisi

Pulizia facilitata della cavità grazie all'utilizzo di pannelli catalitici nella cavità

Questo processo permanente consente la pulizia e la sgrassatura continua delle tre pareti della cavità, iniziando la sua fase di ossidazione del grasso quando il forno raggiunge i 200 °C.

Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)



Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme