A2-81

Cooker size	100x60 cm
N.º de cavidades com rótulo energético	2
Fonte de calor da cavidade	ELECTRICITY
Hob type	Gas
Tipo de forno principal	Thermo-ventilated
Type of second oven	Static
Sistema de limpeza no forno principal	Catalytic
EAN code	8017709256746
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	B

Aesthetics

Aesthetic	Classica
Serie	Opera
Design	Professional
Colour	Stainless steel
Acabamento	Satin
Command panel finish	Finger friendly stainless steel
Logo	Logotipo aplicado
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno
Upstand	Yes
Cor da placa	Stainless steel
Type of pan stands	Cast Iron

Type of control setting	Control knobs
Control knobs	Smeg Classic
Controls colour	Stainless steel
No. of controls	10
Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Display	Touch
Door	With 2 horizontal strips
Glass type	eclypse
Handle	Smeg Classic
Handle Colour	Brushed stainless steel
Storage compartment	Drawer

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Eco
- Small grill
- Large grill
- Fan grill (small)
- Fan assisted bottom

Recipes	No

Cleaning functions

Catalytic

Vapor clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2	4

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

Static

Small grill

Large grill

Fundo

Hob technical features

UR UR

Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW
Rear left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW
Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW
Rear centre - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW
Front right - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW
Rear right - Gas - Rapid - 3.00 kW

Type of gas burners	Standard	**Gas safety valves**	Yes
Automatic electronic ignition	Yes	**Burner caps**	Matt black enamelled

Main Oven Technical Features

No. of lights	1	**Removable inner door**	No
Fan number	1	**Total no. of door glasses**	3
Net volume of the cavity	61 l	**No.of thermo-reflective door glasses**	2
Gross volume, 1st cavity	70 l	**Safety Thermostat**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Heating suspended when door is opened**	No
No. of shelves	4	**Cooling system**	Tangential
Type of shelves	Metal racks	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	316x460x412 mm
Roof Liner	No		
Light type	Halogen	**Temperature control**	Electro-mechanical
Light Power	40 W	**Lower heating element power**	1200 W
Cooking time setting	Start and Stop	**Upper heating element - Power**	1000 W
Light when oven door is open	Yes		
Door opening	Flap down		
Removable door	Yes		

Full glass inner door	No
Grill elememt	1700 W
Large grill - Power	2700 W
Circular heating element - Power	2000 W
Grill type	Electric
Tilting grill	Yes

Options Main Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	250 °C

Second Oven Technical Features

Net volume of the second cavity	35 l
Gross volume, 2nd cavity	36 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	4
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	Yes
No. of lights	1
Light type	Incandescent
Light Power	25 W
Cooking time setting	No
Light when oven door is open	Yes
Door opening	Flap down
Removable door	Yes
Full glass inner door	No
Removable inner door	No
No. total door glasses	3
No. thermo-reflective door glasses	2
Safety Thermostat	Yes
Heating suspended when door is opened	No
Cooling system	Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	310x255x417 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element - power	700 W
Upper heating element - Power	600 W
Grill element - power	1300 W
Large grill - Power	2050 W
Grill type	Electric
Tilting grill	No

Options Auxiliary Oven

Timer	No
End of cooking acoustic alarm	No
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	250 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

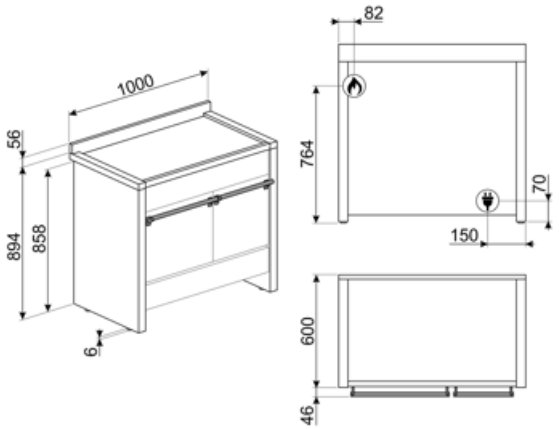
Rack com batente traseiro e lateral	1
20mm deep tray	1
40mm deep tray	1
Grill mesh	1
Catalityc panels	3

Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	**Grill mesh**	1
Wide baking tray	1		

Electrical Connection

Plug	No	**Comprimento do cabo de alimentação**	200 cm
Electrical connection rating	5300 W	**Type of electric cable**	Double and Three Phase
Current	23 A	**Frequency**	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	**Bloco de terminais**	3 polos
Electric cable	Installed, Single phase		



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BNP608T

Bandeja revestida de teflon, 8mm de profundidade, a ser colocada na grade

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KIT1A2PY-81

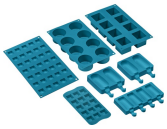
Painel anti-salpicos, 90x75 cm, aço inoxidável, adequado para Opera A2 pirolítico

KIT3-6

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

PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



SMOLD

Conjunto de 7 moldes de silicone para sorvetes, gelados, pralinés, cubos de gelo ou para porção de alimentos. Utilizável de -60°C a +230°C

BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GRM

Suporte moka para placas a gás

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm Material: Aço inoxidável AISI 430 polido

KIT2A2-8

Plinto, 100 cm, aço inoxidável adequado para fogões Opera A2-8

PALPZ

Pá para pizza com alça dobrável largura: 315mm comprimento : 325mm

SFLK1

Bloqueio para crianças

Symbols glossary

Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.

R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos

B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos.

Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.

Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.

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

Instalação em coluna: Instalação em coluna

Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.

Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.

Circogas: Em fornos a gás, o ventilador distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a cavidade do forno, evitando a transferência de sabor ao cozinhar vários pratos diferentes ao mesmo tempo. Em fornos elétricos, esta combinação completa o cozimento mais rapidamente de alimentos que estão prontos na superfície, mas que exigem mais cozimento no interior, sem mais escurecimento.

Controle dos botões

Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pastelaria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.

ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.

Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

Meia grelha: Para cozinhar rapidamente e dourar os alimentos. Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos, as prateleiras inferiores para os maiores, como costeletas ou salsichas. Para metade do calor da grelha é gerado apenas no centro do elemento, por isso é ideal para quantidades menores.

Abertura automática: alguns modelos têm porta de abertura automática quando o ciclo é terminado, o que é uma solução perfeita para unidades de cozinha sem alça, pois nenhuma alça é necessária. Por razões de segurança, a porta trava automaticamente quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.

O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.

Grelha basculante: a grelha basculante pode ser facilmente desengatada para mover o elemento de aquecimento e limpar o tejadilho do aparelho em um simples passo.

Limpeza a Vapor: uma função de limpeza simples que utiliza vapor para afrouxar os depósitos no compartimento do forno.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.

Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.

Revestimento do tejadilho removível: Esta é uma solução perfeita que protege a parte superior do compartimento do forno da poluição. Fácil de remover para limpeza, pode ser lavado na máquina lava-louça.

Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins.

Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.

A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.

...

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200 °C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

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

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat