

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	Type of control setting	Control knobs
Serie	Opera	Control knobs	Smeg Classic
Design	Professional	Controls colour	Stainless steel
Colour	Stainless steel	No. of controls	10
Acabamento	Satin	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	Display	Touch
Logo	Logotipo aplicado	Door	With 2 horizontal strips
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	Glass type	eclipse
Upstand	Yes	Handle	Smeg Classic
Cor da placa	Stainless steel	Handle Colour	Brushed stainless steel
Type of pan stands	Cast Iron	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
Cleaning functions

No

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



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
Automatic electronic ignition Yes

Gas safety valves Yes
Burner caps Matt black enamelled

Main Oven Technical Features



No. of lights 1
Fan number 1
Net volume of the cavity 61 l
Gross volume, 1st cavity 70 l
Cavity material Ever Clean enamel
No. of shelves 4
Type of shelves Metal racks
Roof Liner No
Light type Halogen
Light Power 40 W
Cooking time setting Start and Stop
Light when oven door is open Yes
Door opening Flap down
Removable door Yes

Removable inner door No
Total no. of door glasses 3
No. of thermo-reflective door glasses 2
Safety Thermostat Yes
Heating suspended when door is opened No
Cooling system Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD) 316x460x412 mm
Temperature control Electro-mechanical
Lower heating element power 1200 W
Upper heating element - Power 1000 W

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

Options Main Oven

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

Second Oven Technical Features



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

Options Auxiliary Oven

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

Accessories included for Main Oven & Hob

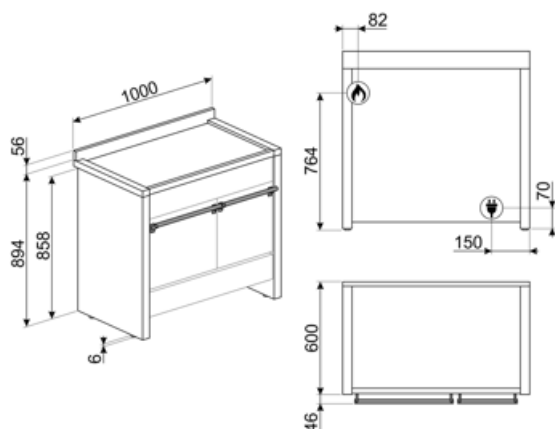
Rack com batente traseiro e lateral	1	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Catalytic panels	3
40mm deep tray	1		

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



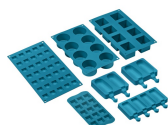
PPR9

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



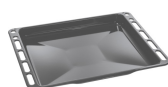
BBQ

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.		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.
	R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos		Instalação em coluna: Instalação em coluna
	Controle dos botões		Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
	...		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	B: Classificação de energia do produto, medida de A+++ a D/G, dependendo da família de produtos.		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.
	Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.		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.
	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.
	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.		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.

	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.
	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.		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.
	Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno.		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.
	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.		O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.
	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.		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.
	Queimadores ultrarrápidos: Queimadores ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.		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.		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

Pizza stone (optional accessory)

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

BBQ (optional accessory)

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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