

# A2BL-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	8017709256753
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	B



## Aesthetics



<b>Aesthetic</b>	Classica	<b>Control knobs</b>	Smeg Classic
<b>Serie</b>	Opera	<b>Controls colour</b>	Stainless steel
<b>Design</b>	Professional	<b>No. of controls</b>	10
<b>Colour</b>	Black	<b>Cor da serigrafia</b>	Serigrafia em prateado
<b>Command panel finish</b>	Enamelled metal	<b>Display</b>	Touch
<b>Logo</b>	Logotipo aplicado	<b>Door</b>	With 2 horizontal strips
<b>Posição do logotipo</b>	Logotipo no painel abaixo do forno	<b>Glass type</b>	eclipse
<b>Upstand</b>	Yes	<b>Handle</b>	Smeg Classic
<b>Cor da placa</b>	Stainless steel	<b>Handle Colour</b>	Brushed stainless steel
<b>Type of pan stands</b>	Cast Iron	<b>Storage compartment</b>	Drawer
<b>Type of control setting</b>	Control knobs		

## Programs / Functions

No. of cooking functions 7

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

6

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2



Static



Small grill



Large grill



Fundo



Rotisserie + grill



Tejadilho da máquina

## 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

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

Full glass inner door No

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

Grill element 1700 W

Large grill - Power 2700 W

<b>Circular heating element</b>	2000 W
<b>- Power</b>	
<b>Grill type</b>	Electric
<b>Tilting grill</b>	Yes

## Options Main Oven

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	250 °C

## Second Oven Technical Features



<b>Net volume of the second cavity</b>	35 l	<b>Removable inner door</b>	No
<b>Gross volume, 2nd cavity</b>	36 l	<b>No. total door glasses</b>	3
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>No. thermo-reflective door glasses</b>	2
<b>No. of shelves</b>	4	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Heating suspended when door is opened</b>	No
<b>Roof Liner</b>	Yes	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>No. of lights</b>	1	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	310x255x417 mm
<b>Light type</b>	Incandescent	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Light Power</b>	25 W	<b>Lower heating element - power</b>	750 W
<b>Cooking time setting</b>	No	<b>Upper heating element - Power</b>	650 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Grill element - power</b>	1400 W
<b>Door opening</b>	Flap down	<b>Large grill - Power</b>	2050 W
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Grill type</b>	Electric
<b>Full glass inner door</b>	No	<b>Tilting grill</b>	No

## Options Auxiliary Oven

<b>Timer</b>	No	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	No	<b>Maximum temperature</b>	250 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob

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

## Accessories included for Secondary Oven

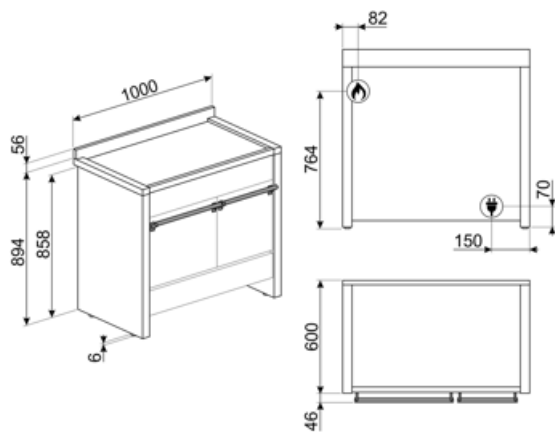
Rack com batente traseiro e lateral	1
Wide baking tray	1

Grill mesh	1
------------	---

## Electrical Connection

Plug	No
Electrical connection rating	5300 W
Current	23 A
Voltage	220-240 V

Comprimento do cabo de alimentação	200 cm
Frequency	50/60 Hz
Bloco de terminais	3 polos



## 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



### KIT3N6

Kit de extensão de altura (950 mm), preto, para fogões Opera



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### 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



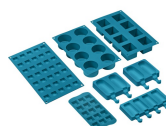
### PALPZ

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


































### 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



## 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
-  Controle dos botões
-  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.
-  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.
-  Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.
-  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.
-  3 Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
-  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.
-  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.

-  **ECO:** A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar 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.
-  **Rotisseria com meia grelha:** Estes símbolos permitem a utilização da rotisseria com meia grelha.
-  **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 ultrarrápidos potentes oferecem até 5kw de potência.
-  **A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros.**
-  ...
-  **Ventilador com elemento de grelha:** O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifés, 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.
-  **Somente o elemento superior:** Isso é usado apenas de cima, e é ideal para alimentos que são finalizados com cobertura dourada, mas não exigem o calor total da grelha. Pratos como lasanha, alimentos com cobertura de batata e receitas com cobertura de queijo se beneficiam deste modo.
-  **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.**

## 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

### **Isothermic Cavity**

The best cooking performance at the highest energy efficiency

### **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

**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)

**Single turbine**

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