

# A4-81

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

120x60 cm

2

Elettrico

Gas

Termoventilato

Ventilato

Catalitico

8017709256807

Α

Α



Manopole

### Estetica





Finitura pannello





Speciale

Satinato

Acciaio antimpronta

comandi

Design

Estetica Classica

Logo Applicato inox
Colore Acciaio Inox

Posizione logo Fascia sotto forno

Finitura

Alzatina Sì Serie Opera

Colore pianale Acciaio inox

Tipo griglie Ghisa

Tipo di regolazione

comandi piano

Tipologia manopole Smeg Classica

Colore manopole Acciaio
N° manopole 12
Colore serigrafia Nero

Nome display DigiScreen

Porta Con 2 fasce orizzontali

Tipo vetro Eclipse

ManigliaSmeg ClassicaColore manigliaInox spazzolato

Vano Cassetto

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

8

Funzioni cottura tradizionali



Statico



Ventilato



Termo-ventilato

ECO

Eco

---

Grill stretto



Grill largo

æ

Grill largo ventilato

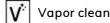


Base ventilata



### Funzioni pulizia

Catalisi



## Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 6

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

Statico

Ventilato

Grill largo

Grill largo ventilato Base ventilata

Funzioni pulizia seconda cavità Catalisi

## Caratteristiche tecniche pianale

UR





Numero totale di zone di cottura 6

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

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.90 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ultrarapido - 4.00 kW

Destra - BBQ

manopole

Accensione gas su

Tipo bruciatori gas

Standard

Sì

Cappellotti bruciatori

Auto-arresto in caso di Sì

traboccamento

## Caratteristiche tecniche forno principale

























N° di luci N° di ventole Volume netto della 61 I

cavità

Volume lordo della 70 I

prima cavità

**Smalto Ever Clean** Materiale della cavità

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

N° vetri porta forno 3 N° vetri porta 2 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della Elettromeccanica

Smaltati nero opaco

316x460x412 mm

temperatura

1200 W Resistenza suola -

Potenza

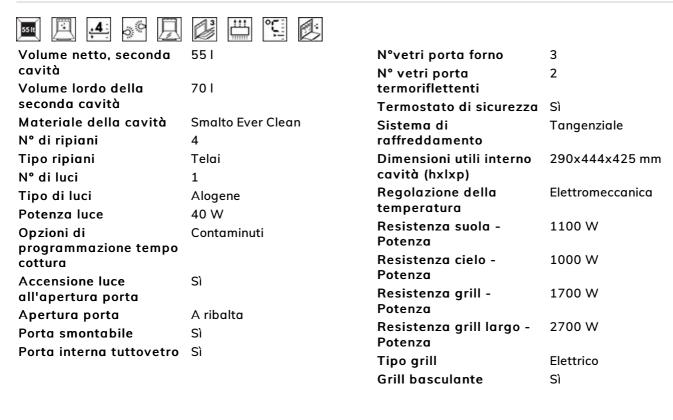


Opzioni di Contaminuti + fine cottura Resistenza cielo -1000 W programmazione tempo Potenza cottura Resistenza grill -1700 W Potenza Accensione luce Sì Resistenza grill largo -2700 W all'apertura porta Potenza A ribalta Apertura porta Resistenza circolare -2000 W Porta smontabile Potenza Porta interna tuttovetro Sì Tipo arill Elettrico **Grill basculante** Sì

## Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Sì Temperatura minima 50 °C Allarme acustico di fine Sì Temperatura massima 250 °C cottura

## Caratteristiche tecniche forno secondario



## Opzioni forno secondario

Programmatore Tempo Sì Temperatura minima 50 °C Allarme acustico di fine Sì Temperatura massima 300 °C cottura

# Dotazione accessori forno principale e pianale





Griglia forno con stop e

Bacinella profonda

20<sub>mm</sub>

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1

Pannelli catalitici 3 Guide Telescopiche ad

**Estrazione Totale** 

Accessori Pizza Pietra refrattaria +

coperchio + paletta

## Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e

fermi

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1 Pannelli catalitici

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di 7500 W

collegamento elettrico

Corrente 33 A

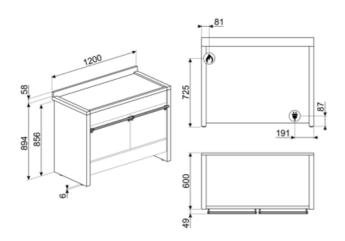
**Tensione** 220-240 V Tensione 2 (V) 380-415 V Cavo elettrico

Lunghezza cavo di alimentazione

Frequenza Morsettiera Installato - Bifase e Trifase

150 cm

50/60 Hz 5 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.



### 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.



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.



### 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 austo.



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.



### **BNP608T**

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



### GRM

Griglia riduzione moka



### **GTP**

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



### GTT

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



### KIT1A3-8

Schienale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8



### KIT2A3-2

Kit zoccolo, 120cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A3 e A4



### **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.

# Y

### 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



### **TPKX**

Piastra teppanyaki in acciaio per cucina Opera A1-9



## Glossario simboli



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.



Classe di efficienza energetica A



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.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.





ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Funzione pizza: funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Anti-traboccamento: Lo speciale dispositivo Antitraboccamento spegne il piano cottura in presenza di tracimazione dei liquidi.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.





Indica il volume utile della cavità del forno.



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

### **Guide Telescopiche**

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

### Porta fredda

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

### AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

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



### 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)

### 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

### Single turbine

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