

A4-81

Cooker size	120x60 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	Fan assisted
Sistema de limpeza no forno principal	Catalytic
EAN code	8017709256807
Energy efficiency class	A
Energy efficiency class, second cavity	A



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	12
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 (large)



Fan assisted bottom

Cleaning functions

Catalytic



Vapor clean

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2

6

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2



Static



Fan assisted



Large grill



Fan grill (large)



Parte inferior assistida por ventilador



Pizza

Funções de limpeza cavidade 2

Catalisi

Hob technical features



Total no. of cook zones 6

Front left - Gas - 2UR (dual) - 4.20 kW

Rear left - Gas - Semi Rapid - 1.80 kW

Front centre - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear centre - Gas - Rapid - 3.00 kW

Front right - Gas - AUX - 1.00 kW

Rear right - Gas - Semi Rapid - 1.90 kW

Rear left - Gas - UR - 4.00 kW

Right - BBQ

Type of gas burners Standard

Automatic electronic ignition Yes

Burner caps

Matt black enamelled

Automatic switch off when overflow

Yes

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

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

Door Lock During Pyrolysis No

Usable cavity space dimensions (HxWxD) 316x460x412 mm

Temperature control Electro-mechanical

Cooking time setting	Conta-minutos + cozimento fino	Lower heating element power	1200 W
Light when oven door is open	Yes	Upper heating element - Power	1000 W
Door opening	Flap down	Grill element	1700 W
Removable door	Yes	Large grill - Power	2700 W
Full glass inner door	Yes	Circular heating element - Power	2000 W
Removable inner door	No	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	55 l	Removable inner door	No
Gross volume, 2nd cavity	70 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	No	Cooling system	Tangential
No. of lights	1	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	290x444x425 mm
Light type	Halogen	Temperature control	Electro-mechanical
Light Power	40 W	Lower heating element - power	1100 W
Cooking time setting	Minute minder	Upper heating element - Power	1000 W
Light when oven door is open	Yes	Grill element - power	1700 W
Door opening	Flap down	Large grill - Power	2700 W
Removable door	Yes	Grill type	Electric
Full glass inner door	Yes	Tilting grill	Yes

Options Auxiliary Oven

Timer	Yes	Minimum Temperature	50 °C
End of cooking acoustic alarm	Yes	Maximum temperature	300 °C

Accessories included for Main Oven & Hob



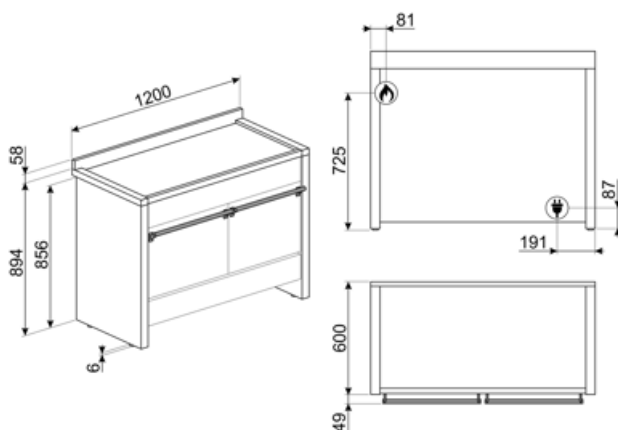
Rack com batente traseiro e lateral	1	Catalityc panels	3
20mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, total Extraction	1
40mm deep tray	1	Pizza Accessories	Refractory stone + cover + shovel
Grill mesh	1		

Accessories included for Secondary Oven

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

Electrical Connection

Plug	No	Electric cable	Installed - Double and Three-phase
Electrical connection rating	7500 W	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Current	33 A	Frequency	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	Bloco de terminais	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



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



GRM

Suporte moka para placas a gás



GTT

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



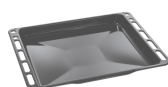
BBQ

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



GC120

Placa grade de ferro fundido adequada para fogões A3/A4/A5



GTP

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



KIT1A3-8

Painel anti-salpicos 120x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Opera A3-8



KIT2A3-2

Plinto, 120 cm, aço inoxidável adequado para fogões Opera A3-7 e A4



PALPZ

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



KIT3-6

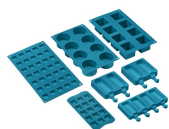
Kit de extensão de altura (950 mm), em aço inoxidável, para fogões Opera



SFLK1

Bloqueio para crianças





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



TPKX

Teppanyaki inox

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
	Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.		Portas envidraçadas triplas: Número de portas envidraçadas.
	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.		Controle dos botões
	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.		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.

	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 o 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.		Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.
	Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.		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.		Proteção especial contra transbordamento: A proteção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos.
	O compartimento do forno tem 4 níveis de cozimento diferentes.		Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.
	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

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

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