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
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	12
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 (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	**Burner caps**	Matt black enamelled
Automatic electronic ignition	Yes	**Automatic switch off when overflow**	Yes

Main Oven Technical Features

No. of lights	1	**Total no. of door glasses**	3
Fan number	1	**No.of thermo-reflective door glasses**	2
Net volume of the cavity	61 l	**Safety Thermostat**	Yes
Gross volume, 1st cavity	70 l	**Heating suspended when door is opened**	No
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
No. of shelves	4	**Door Lock During Pyrolisis**	No
Type of shelves	Metal racks	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	316x460x412 mm
Roof Liner	No	**Temperature control**	Electro-mechanical
Light type	Halogen		
Light Power	40 W		

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 elememt**	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

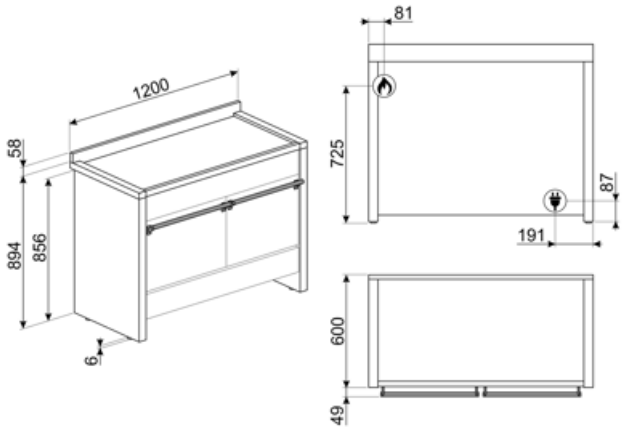
Rack com batente traseiro e lateral	1	**Catalityc panels**	3
20mm deep tray	1	**Telescopic Guide rails, total Extraction**	1
40mm deep tray	1	**Pizza Accessories**	Refractory stone + cover + shovel
Grill mesh	1		

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.

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.

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

BNP608T

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

GC120

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

GRM

Suporte moka para placas a gás

GTP

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

GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 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

KIT3-6

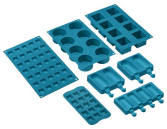
Kit de extensão de altura (950 mm), em aço inoxidável, para fogões Opera

PALPZ

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

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.

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

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.

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.

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.

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

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.

Controle dos botões

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

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 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.

Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa.

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.

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.

...

Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg.

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

Proteção especial contra transbordamento: A proteção especial contra transbordamento desliga o fogão na presença de transbordamento de líquidos.

Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno.

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

Telescopic guides

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

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

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)

Single turbine

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