

# A4BL-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	8017709256814
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>	12
<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 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

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) 316x444x425 mm

Temperature control Electro-mechanical

<b>Cooking time setting</b>	Conta-minutos + cozzimento fino	<b>Lower heating element power</b>	1200 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Door opening</b>	Flap down	<b>Grill element</b>	1700 W
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>Circular heating element - Power</b>	2000 W
<b>Removable inner door</b>	No	<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>	55 l	<b>No. total door glasses</b>	3
<b>Gross volume, 2nd cavity</b>	70 l	<b>No. thermo-reflective door glasses</b>	2
<b>Cavity material</b>	Ever Clean enamel	<b>Safety Thermostat</b>	Yes
<b>No. of shelves</b>	4	<b>Heating suspended when door is opened</b>	No
<b>Type of shelves</b>	Metal racks	<b>Cooling system</b>	Tangential
<b>Roof Liner</b>	No	<b>Door Lock During Pyrolysis</b>	No
<b>No. of lights</b>	1	<b>Usable cavity space dimensions (HxWxD)</b>	290x444x425 mm
<b>Light type</b>	Halogen	<b>Temperature control</b>	Electro-mechanical
<b>Light Power</b>	40 W	<b>Lower heating element - power</b>	1100 W
<b>Cooking time setting</b>	Minute minder	<b>Upper heating element - Power</b>	1000 W
<b>Light when oven door is open</b>	Yes	<b>Grill element - power</b>	1700 W
<b>Door opening</b>	Flap down	<b>Large grill - Power</b>	2700 W
<b>Removable door</b>	Yes	<b>Grill type</b>	Electric
<b>Full glass inner door</b>	Yes	<b>Tilting grill</b>	Yes
<b>Removable inner door</b>	No		

## Options Auxiliary Oven

<b>Timer</b>	Yes	<b>Minimum Temperature</b>	50 °C
<b>End of cooking acoustic alarm</b>	Yes	<b>Maximum temperature</b>	300 °C

## Accessories included for Main Oven & Hob



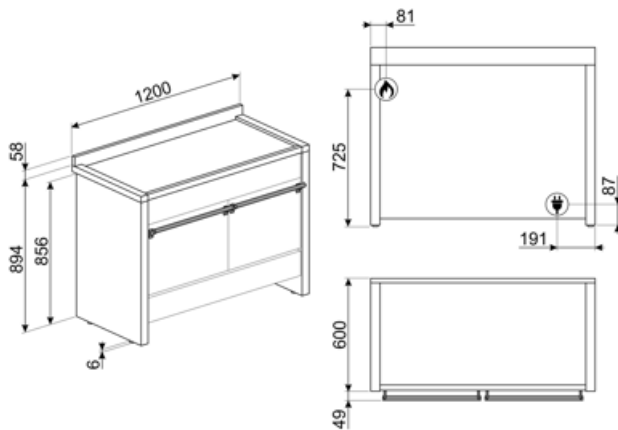
TOP Oven grid with back stop	2	Grill mesh	1
20mm deep tray	1	Catalytic panels	3
40mm deep tray	1	Telescopic Guide rails, partial Extraction	1

## Accessories included for Secondary Oven

Rack com batente traseiro e lateral	1	Catalytic panels	3
40mm deep tray	1	Pizza Accessories	Refractory stone + cover + shovel
Grill mesh	1		

## Electrical Connection

Plug	No	Voltage 2 (V)	380-415 V
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



## Compatible Accessories

### 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



### KIT3N6

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



### SFLK1

Bloqueio para crianças



### TPKX

Teppanyaki inox



### GTT

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



### KIT2A3-2

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



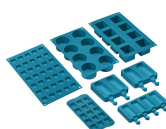
### PALPZ

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


































### 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.
-  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
-  Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.
-  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.
-  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, 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.
-  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 ultrarrápidos 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

### **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)**

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

**Single turbine**

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