A5-81

Cooker size	150x60 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	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza no forno principal	No
EAN code	8017709260774
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**	13
Acabamento	Satin	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Command panel finish	Finger friendly stainless steel	**Display**	Touch
		Door	With 2 horizontal strips
Logo	Logotipo aplicado	**Glass type**	eclypse
Posição do logotipo	Logotipo no painel abaixo do forno	**Handle**	Smeg Classic
		Handle Colour	Brushed stainless steel
Upstand	Yes	**Storage compartment**	Drawer
Cor da placa	Stainless steel		
Type of pan stands	Cast Iron		

Programs / Functions

No. of cooking functions 8

Traditional cooking functions

- Static
- Fan assisted
- Circulaire
- Turbo
- Eco
- Large grill
- Fan grill (large)
- Fan assisted bottom

Programs / Functions Auxiliary Oven

Funções de cozedura cavidade 2 8

Funções tradicionais de cozimento, cavidade 2

Static

Fan assisted

Circulaire

Large grill

Fan grill (large)

Parte inferior assistida por ventilador

Circulaire + bottom

Pizza

Funções de limpeza cavidade 2 Catalisi

Hob technical features

Total no. of cook zones 7

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 - Fish burner - 1.90 kW
Right - Gas - 2UR (dual) - 5.00 kW
Central - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Type of gas burners	Standard	**Burner caps**	Matt black enamelled
Automatic electronic ignition	Yes	**Automatic switch off when overflow**	Yes
Gas safety valves	Yes		

Main Oven Technical Features

No. of lights	2	**Removable inner door**	Yes
Fan number	1	**Total no. of door glasses**	3
Net volume of the cavity	77 l	**No.of thermo-reflective door glasses**	2
Gross volume, 1st cavity	90 l	**Safety Thermostat**	Yes
Cavity material	Ever Clean enamel	**Cooling system**	Tangential
No. of shelves	4	**Usable cavity space dimensions (HxWxD)**	305X613X405 mm
Type of shelves	Metal racks		
Roof Liner	Yes		
Light type	Incandescent	**Temperature control**	Electro-mechanical
Light Power	25 W	**Lower heating element power**	1750 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	Yes
Upper heating element - Power	1050 W
Grill elememt	2800 W
Circular heating element - Power	2500 W
Grill type	Electric
Tilting grill	No
Soft Close system	No

Options Main Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	250 °C

Second Oven Technical Features

Net volume of the second cavity	54 l
Gross volume, 2nd cavity	70 l
Cavity material	Ever Clean enamel
No. of shelves	4
Type of shelves	Metal racks
Roof Liner	No
No. of lights	1
Light type	Halogen
Light Power	40 W
Cooking time setting	Stop
Light when oven door is open	Yes
Door opening	Flap down
Removable door	Yes
Full glass inner door	Yes
Removable inner door	Yes
No. total door glasses	3
No. thermo-reflective door glasses	2
Safety Thermostat	Yes
Cooling system	Tangential
Usable cavity space dimensions (HxWxD)	290x444x425 mm
Temperature control	Electro-mechanical
Lower heating element - power	1100 W
Upper heating element - Power	1000 W
Grill element - power	1700 W
Potência da resistência circular	2000 W
Grill type	Electric
Tilting grill	Yes

Options Auxiliary Oven

Timer	Yes
End of cooking acoustic alarm	Yes
Minimum Temperature	50 °C
Maximum temperature	280 °C

Accessories included for Main Oven & Hob

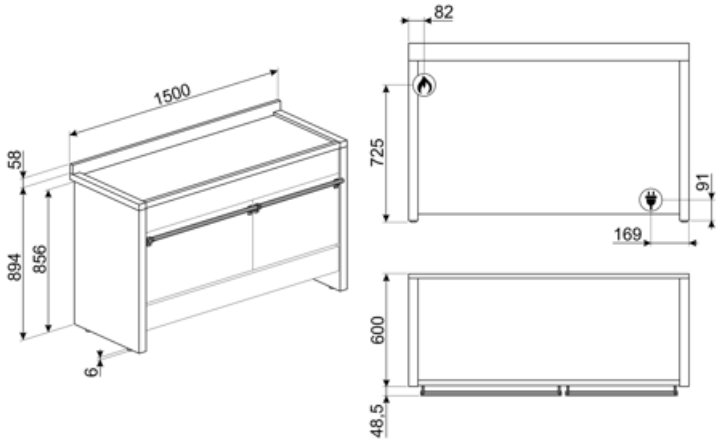
TOP Oven grid with back stop	2
Wide baking tray	2

Accessories included for Secondary Oven

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

Electrical Connection

Plug	No	**Electric cable**	Installed - Double and Three-phase
Electrical connection rating	7700 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	150 cm
Current	34 A	**Frequency**	50/60 Hz
Voltage	220-240 V	**Bloco de terminais**	5 polos
Voltage 2 (V)	380-415 V		



Compatible Accessories

BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade

BNP608T

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

GRM

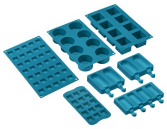
Suporte moka para placas a gás

KIT2A5-5

Plinto, 150 cm, aço inoxidável adequado para fogões Opera A5

PPR9

Pedra para pizza refratária sem pegas. Pedra em forma quadrada: L64xH2,3xP37,5 cm Adequada também para fornos a gás, para ser colocada na grelha.



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

BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GC120

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

KIT1A5-81

Painel anti-salpicos 150x75 cm, aço inoxidável, adequado para fogões Opera A5-81

PALPZ

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

SFLK1

Bloqueio para crianças

TPKX

Teppanyaki inox

Symbols glossary

Suportes de ferro fundido para serviço pesado: para máxima estabilidade e resistência.

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.

...

Circulaire com elemento inferior: A adição do elemento inferior adiciona calor extra na base para alimentos que requerem cozimento extra.

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

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.

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.

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.

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.

Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida.

O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza.

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.

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.

Temporizador: Todas as placas de cerâmica têm um temporizador que termina automaticamente o cozimento após um tempo predefinido.

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.

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.

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.

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 ultra-rápidos potentes oferecem até 5kw de potência.

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.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

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

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

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)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

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