

A5-81

Dimensão	150x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Termoventilado
Código EAN	8017709260774
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	A



Design



Tipo de fogão	Série Profissional	Comandos	Rotativos
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos em aço inox antidedadas	Design dos comandos	Comandos Série Classica
Design	Classica	Cor dos comandos	Comandos em aço inox
Logo	Logótipo aplicado	Nº de comandos	13
Cor	Aço inox	Cor da serigrafia	Serigrafia em preto
Posição do logótipo	Logótipo no painel abaixo do forno	Display/ relógio	Display Touch Control
Acabamentos	Aço inox escovado	Estética da porta	Porta com dois perfis horizontais
Painel anti salpicos	Sim	Tipo de vidro do forno	Cinza escuro
Design	Série Opera	Puxador	Série Classica
Cor da placa	Aço inox	Cor do puxador	Aço inox
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	Gaveta de arrumação	Gaveta de arrumação

Programas / Funções

Nº funções do forno

8

Funções de forno



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



Eco



Grill



Grill ventilado



Base com ventilador

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2	8
Traditional cooking functions, cavity 2	
 Estático	 Ventilado
 Grill	 Grill ventilado
 Base com termoventilador	 Base com ventilador
 Pizza	
Funções de limpeza cavidade 2	Catalisi

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 7

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW

Posterior esquerdo - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW

Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior central - Queimador a gás rápido - 3.00 kW

Anterior direito - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW

Posterior direito - Queimador a gás para peixeira - 1.90 kW

Direito - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 5.00 kW

Central - Grelhador - 1.60 (BBQ) kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	Tampas dos queimadores a gás	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	Desliga automaticamente em caso de derrame	Sim
Válvulas de segurança corte rápido do gás	Sim		

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	2	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de ventiladores	1	Vidro interno removível	Sim
Volume útil	77 l	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do forno (L)	90 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	4	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal		

Tabuleiro protetor do teto	Sim	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	305X613X405 mm
Tipo de iluminação	Iluminação incandescente	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	25 W	Potência da resistência inferior	1750 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim	Potência da resistência superior	1050 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência do grill	2800 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência circular	2500 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	250 °C

Características técnicas do forno secundário

	54 l	Vidro interno removível	Sim
	70 l	Nº vidros da porta do forno	3
	4	Nº vidros termorrefletores na porta	2
	Guias laterais em metal	Termostato de segurança	Sim
	1	Sistema de arrefecimento	Tangencial
	Iluminação de halogénio	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	290x444x425 mm
	40 W	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
	Programador de fim	Potência da resistência inferior	1100 W
		Potência da resistência superior	1000 W
		Potência da resistência grill	1700 W
		Potência da resistência circular	2000 W
		Tipo de Grill	Grill elétrico
		Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim

Opções do forno secundário

Temporizador	Sim	Temperatura mínima	50 °C
Alarme acústico de fim de cocção	Sim	Temperatura máxima	280 °C

Acessórios incluídos no forno principal

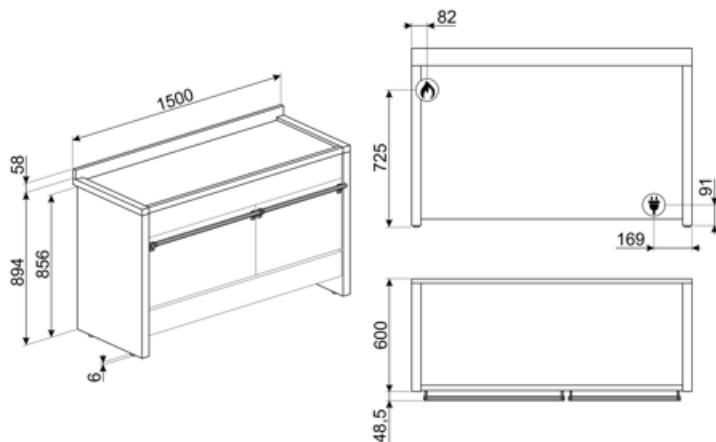
Grelha com travão traseiro	2	Tabuleiro de forno Maxi	2
----------------------------	---	-------------------------	---

Acessórios incluídos no forno secundário

Grelha com segurança traseira e lateral	1	Painéis catalíticos	3
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1	Acessórios para pizza	Pedra refratária + tampa + pá
Grelha para inserir no tabuleiro	1		

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	7700 W	Electric cable	Instalado - Duplo e trifásico
Corrente (Amperes)	34 A	Comprimento do cabo de alimentação	150 cm
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	Bloco de terminais	5 polos



Acessórios Compatíveis

BN620-1



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.

BN640



Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.

BNP608T



Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.

GRM



Suporte para café.

KIT2A5-5

Para fogão Opera A5-81 Em aço inox
Dimensões Largura: 150 cm

PALPZ



Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar.
Dimensões LxP: 315x325 mm

SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças

SMOLD



7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

TPKX



Para fogões Opera com placa a gás

Symbols glossary

	Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.		Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
	Instalação em coluna: estão equipadas com barras laterais para isolamento e com dobradiças FlexiFit para que o painel inferior fique alinhado com o painel da porta.		Knobs control
	Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.		Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.
	Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.		Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.
	Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.		Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
	Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.
	Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.		Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.
	Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidades, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.		Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.

-
- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | <p>Grill ventilado: o ventilador faz uma maior mistura do ar reduzindo o efeito do calor intenso do grill, proporcionando excelentes grelhados. Os dois níveis de cima são recomendados para cozinhar, os dois debaixo podem ser usados para aquecer os alimentos.</p> |  | <p>Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.</p> |
|  | <p>Turbo: a combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças ou alimentos que precisam de cozedura intensa.</p> |  | <p>O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.</p> |
|  | <p>O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.</p> |  | <p>Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.</p> |
|  | <p>Abertura automática: alguns modelos, quando o ciclo termina, abrem automaticamente a porta. Por razões de segurança, a porta trava quando a máquina está em uso para evitar que seja aberta inadvertidamente.</p> |  | <p>Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.</p> |
|  | <p>Tabuleiro protetor do teto removível: um tabuleiro entre o topo da cavidade e as resistências superiores permite manter o teto limpo, facilitando a limpeza. Uma aba na frente a tapar as resistências, evita o risco de queimaduras.</p> |  | <p>Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.</p> |
|  | <p>Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.</p> |  | <p>Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.</p> |
|  | <p>Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.</p> |  | <p>Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.</p> |
|  | <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |  | <p>Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.</p> |

Benefit (TT)

Placa a gás

A indução permite uma cozedura rápida e um controlo preciso da temperatura

Equipado com uma sonda que interrompe o fornecimento de gás, no caso da chama se apagar, como medida de segurança.

Ever Clean Enamel

Limpeza fácil do forno graças ao esmalte pirolítico especial

Controlo tátil

Definição do temporizador fácil e intuitiva com um simples toque

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

Forno ventilado

O melhor desempenho de cocção graças ao fluxo circular ventilado

São várias as ventoinhas e elementos de aquecimento que garantem um fluxo de calor aerodinâmico perfeito, permitindo uma cozedura homogénea e mais rápida no interior da cavidade.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

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)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Turbina única

O forno possui um ventilador equipado com um elemento de aquecimento circular que permite cozinar com calor rotativo