

A5-81

Dimensão	150x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Fonte de energia do forno	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











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

Programas / Funções

Nº de 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	 Termoventilado
 Grill	 Grill ventilado	 Fan-assisted bottom
 Base com termoventilador	 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



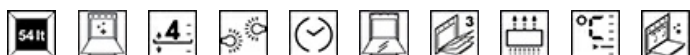
Nº de lâmpadas	2	Porta interna totalmente em vidro	Sim
Nº de ventiladores	1	Vidro interno removível	Sim
Volume útil	77 l	Nº vidros da porta do forno	3
Capacidade bruta do forno (L)	90 l	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Termostato de segurança	Sim
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



Volume útil do 2º forno	54 l	Vidro interno removível	Sim
Capacidade bruta do segundo forno (L)	70 l	Nº vidros da porta do forno	3
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	Nº vidros termorrefletores na porta	2
Nº de níveis para tabuleiros	4	Termostato de segurança	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	Sistema de arrefecimento	Tangencial
Nº de lâmpadas	1	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	290x444x425 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	Potência da resistência inferior	1100 W
Opções de programação do tempo de cocção no segundo forno	Programador de fim	Potência da resistência superior	1000 W
Iluminação na abertura da porta	Sim	Potência da resistência grill	1700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	Potência da resistência circular	2000 W
Porta desmontável	Sim	Tipo de Grill	Grill elétrico
Porta interna totalmente em vidro	Sim	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

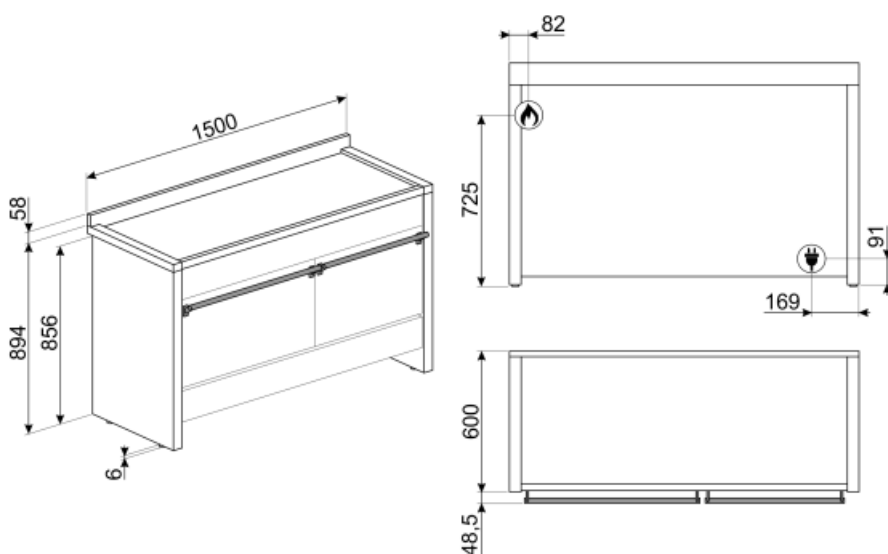
Grelha com travão traseiro	2	Tabuleiro de forno Maxi	2
----------------------------	---	-------------------------	---

Acessórios incluídos no forno secundário

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

Ligação elétrica

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



Not included accessories



PAL2

Pá grande de pizza com pega dupla



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PPR9

Pedra refratária sem pegas, para pizza
Pedra de formato quadrado:
L:64x2,3xP:37,5 cm Adaptável a
fornos de gás, para por na grelha



KIT3-6

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



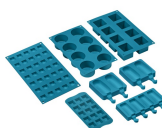
GTA-6

Guias telescópicas de três níveis para
fogões Opera A5-81 e A3-81.



PALPZ

Pá de pizza com pega dobrável.
Dimensões: Largura 31,5 x
Comprimento 32,5 cm. Fácil de utilizar e
de guardar. Perfeito para cozer e servir
pizza, pão e doces salgados de forma
segura e profissional. Também é útil
para controlar a cozedura.



SMOLD

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

KIT2A5-5

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



PRTX

Pedra refratária com pegas para
pizza Ø = 35cm. Não é adequado
para fornos combinados com
microondas. Adequado para fornos a
gás, para se por na grelha.



PPR2

Pedra para pizza retangular,
adequada para fornos de 45 cm e 60
cm de largura. Dimensões: L42 x A1.8
x P37.5 cm. Ideal para cozinhar pizza
crocante e com aroma típico de um
forno a lenha. Também pode ser
utilizada para cozer pão, focaccias,
tortas e biscoitos e outras receitas.



TPKX

Para fogões Opera com placa a gás


















GC120

KIT1A5-81

Para fogão Opera A5-81 Em aço inox
Larg 150 x Alt 75 cm

Symbols glossary (TT)

- A** Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.
-  Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodoméstico para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.
-  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.
-  Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.
-  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 (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.
-  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.
-  Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.
-  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.
-  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.
-  Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.
-  Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  Ventilador + resistência circular + inferior: a cozedura ventilada combinada com o calor proveniente da base é ideal para dourar os alimentos levemente em pouco tempo.
-  Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.
-  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 de baixo podem ser usados para aquecer os alimentos.
-  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.



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.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



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.



Proteção de derrames: a placa desliga-se automaticamente se houver derrames em cima dos comandos ou se estes ficarem tapados da iluminação.



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.



Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.



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.



Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.



Temporizador: para definir o tempo de cozedura. A zona desliga automaticamente após percorrido o tempo pré-definido e emite um sinal acústico para aviso.



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.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.