

A5-81

Dimensão

N° de fornos com etiqueta energética

Cavity heat source Tipo de placa Tipo de forno principal

Tipo de forno secundário

Código EAN

Classe energética

Classe energética do 2º forno

150x60 cm

2

Elétrico Placa a gás Termoventilado Termoventilado 8017709260774

Α Α 0000000000

Design









Tipo de fogão

Detalhes do painel de

comandos

Design

Logo

Posição do logótipo

Acabamentos

Painel anti salpicos

Design

Cor da placa

Tipo grelhas

Série Profissional

Painel de comandos em aço

inox antidedadas

Classica

Logótipo aplicado

Aço inox

Logótipo no painel abaixo

do forno

Aço inox escovado

Sim

Série Opera Aço inox

Grelhas em ferro fundido

Comandos

Design dos comandos

Cor dos comandos N° de comandos

Cor da serigrafia

Display/ relógio Estética da porta

Tipo de vidro do forno

Puxador

Cor do puxador

Gaveta de arrumação

Rotativos

Comandos Série Classica

Comandos em aço inox

13

Serigrafia em preto **Display Touch Control**

Porta com dois perfis

horizontais Cinza escuro

Série Classica

Aço inox

Gaveta de arrumação

Programas / Funções

N° funções do forno Funções de forno



Estático



Ventilado





Grill

Termoventilado



Turbo

Grill ventilado



Eco



Base com ventilador



SMEG SPA 18/10/2025

8



Programas / Funções do forno secundário

N° de funções do forno 2

8

Traditional cooking functions, cavity 2

Estático

Ventilado

Termoventilado

Grill

Grill ventilado

Base com ventilador

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

Queimadores a gás

standard

queimadores a gás

Tampas dos

automaticamente em caso de derrame

Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Ignição eletrónica nos

comandos

gás

Válvulas de segurança corte rápido do gás

Sim

Características técnicas do forno principal



















N° de lâmpadas N° de ventiladores Volume útil 77 I

Material da cavidade

Capacidade bruta do forno (L)

N° de níveis para tabuleiros

Tipo de guias para tabuleiros

2 1

Cavidade em esmalte

EverClean

Guias laterais em metal

Porta interna Sim totalmente em vidro Vidro interno removível Sim

N° vidros da porta do

forno

N° vidros termorrefletores na

porta

Termostato de

segurança Sistema de

arrefecimento

Sim

3

2

Tangencial



Tabuleiro protetor do teto

Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

do tempo de cocção Iluminação na abertura

da porta

Abertura da porta

Porta desmontável

Sim

lluminação incandescente

Opções de programação Programador de início e de

fim Sim

Aba para baixo

Sim

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Potência da resistência

inferior

Potência da resistência

superior

Potência do grill Potência da resistência

circular

Tipo de Grill

305X613X405 mm

Controlo eletromecânico da

temperatura

1750 W

1050 W

2800 W

2500 W

Grill elétrico

Opções do forno principal

Temporizador

de cocção

Sim

Sim

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C

Sim

3

2

Sim

Tangencial

temperatura

1100 W

1000 W

1700 W

Grill elétrico

290x444x425 mm

Controlo eletromecânico da

250 °C

Características técnicas do forno secundário







Alarme acústico de fim







54 I

70 I



EverClean



Cavidade em esmalte

Guias laterais em metal

Iluminação de halogénio





Volume útil do 2° forno Capacidade bruta do segundo forno (L)

Material da cavidade

N° de níveis para tabuleiros

Tipo de quias para

tabuleiros

N° de lâmpadas Tipo de iluminação

Potência das lâmpadas

Opções de programação Programador de fim do tempo de cocção no

segundo forno

Iluminação na abertura

da porta

Abertura da porta

Porta desmontável Porta interna totalmente em vidro

Sim

40 W

Aba para baixo

Sim Sim

Vidro interno removível

N° vidros da porta do forno

N° vidros termorrefletores na

porta

Termostato de

segurança Sistema de

arrefecimento

Dimensões úteis do interior da cavidade

(AxLxP)

Controlo da

temperatura

Potência da resistência inferior

Potência da resistência superior

Potência da resistência

grill

Potência da resistência

circular

2000 W

Tipo de Grill

basculante para fácil

limpeza

Resistência grill Sim

Opções do forno secundário



Temporizador Alarme acústico de fim

de cocção

Sim Sim Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 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

Tabuleiro 40 mm de profundidade

Grelha para inserir no tabuleiro

1

Painéis catalíticos Acessórios para pizza

Pedra refratária + tampa +

pά

Ligação elétrica

Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes) Tensão (Volts)

Tensão 2 (Volts)

7700 W

34 A

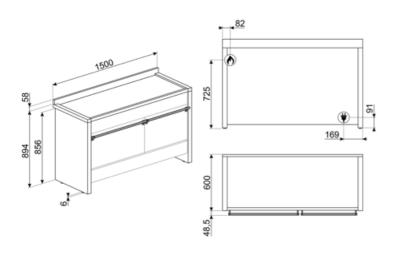
220-240 V 380-415 V Electric cable

Comprimento do cabo de alimentação

Frequência (Hz) Bloco de terminais Instalado - Duplo e trifásico

150 cm

50/60 Hz 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



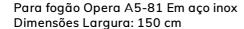
Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.





Suporte para café.

KIT2A5-5





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

Y

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



Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



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.



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.



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.



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 quantidade, 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.



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.



Função Pizza: ventilador + grill + resistência inferior: garante um ótimo cozimento quando usado com a pedra de pizza Smeg.





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.



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.



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.



Display Digi Screen: permite ver a temperatura e a duração.



Knobs control



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

Removalble inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

Arrefecimento tangencial

Novo sistema de arrefecimento com ventilador tangencial e fluxo de ar

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Cavidade Isotérmica

O melhor desempenho de cocção com a máxima eficiência energética

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)

Turbina única

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