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

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

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

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

Opções do forno principal

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

Características técnicas do forno secundário



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

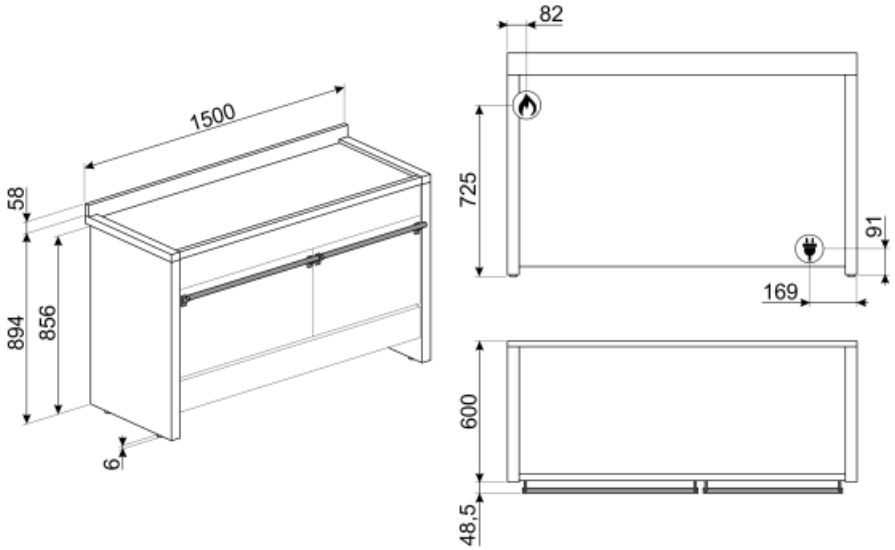
Grelha com travão traseiro	2	**Tabuleiro de forno Maxi**	2

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	**Type of electric cable installed**	Yes, Double and Three Phase
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



Not included accessories

KIT2A5-5

Para fogão Opera A5-81 Em aço inox Dimensões 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.

PPR9

Pedra refratária retangular para fornos de 90 cm Ideal para cozinhar pizzas com os mesmos resultados de um tipico forno a lenha. Também pode ser usada para cozer pão, focaccias e outras receitas como tortas ou biscoitos. Dimensões LxPxA: 640x375x23 mm



TPKX



Para fogões Opera com placa a gás

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.

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

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.

SFLK1



Bloqueio de segurança para crianças

BNP608T



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

GRM



Suporte para café.

GTA-6



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

GC120

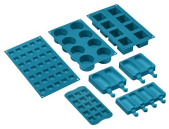


KIT1A5-81



Para fogão Opera A5-81 Em aço inox Dimensões LxA: 150x75 cm

SMOLD



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

Symbols glossary (TT)



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.



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.



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.

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



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 debaixo 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.



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.



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.



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.



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



Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.



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



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



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



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



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.