

A5-81

Categoria cucina	150x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Codice EAN	8017709260774
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A











Estetica



Estetica	Classica	Colore manopole	Acciaio
Serie	Opera	Display	Touch
Colore	Acciaio Inox	N° manopole	13
Design	Speciale	Colore serigrafia	Nero
Porta	Con 2 fasce orizzontali	Maniglia	Smeg Classica
Alzatina	Sì	Colore maniglia	Inox spazzolato
Tipo griglie	Ghisa	Tipo vetro	Eclipse
Colore pianale	Inox	Vano	Cassetto
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	Logo	Applicato inox
Manopole	Smeg Classica	Posizione logo	Fascia sotto forno

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura **8**
 Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base ventilata	

Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 8

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Grill largo	 Grill largo ventilato	 Base ventilata
 Base termo-ventilata	 Pizza	

Funzioni pulizia seconda cavità Catalisi

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 7

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore destra - Gas - Pesciera - 1.90 kW

Destra - Gas - Ultrarapido (dual) - 5.00 kW

Centrale - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Tipo bruciatori gas	Standard	Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco
Accensione gas su manopole	Sì	Auto-arresto in caso di traboccamento	Sì
Valvolatura di sicurezza	Sì		

Caratteristiche tecniche forno principale



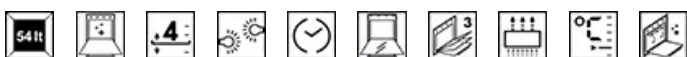
N° di luci	2	Porta interna tuttovetro	Sì
N° di ventole	1	Vetro interno removibile	Sì
Volume netto della cavità	77 l	N°vetri porta forno	3
Volume lordo della prima cavità	90 l	N° vetri porta termoriflettenti	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	4	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	305X613X405 mm
Volta Mobile	Sì	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Incandescenza	Resistenza suola - Potenza	1750 W
Potenza luce	25 W		

Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	Resistenza cielo - Potenza	1050 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	2800 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza circolare - Potenza	2500 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	250 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	54 l	Vetro interno removibile	Sì
Volume lordo della seconda cavità	70 l	N°vetri porta forno	3
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	N° vetri porta termoriflettenti	2
N° di ripiani	4	Termostato di sicurezza	Sì
Tipo ripiani	Telai	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di luci	1	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	290x444x425 mm
Tipo di luci	Alogene	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	Resistenza suola - Potenza	1100 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Fine	Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico
Porta interna tuttovetro	Sì	Grill basculante	Sì

Opzioni forno secondario

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	280 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

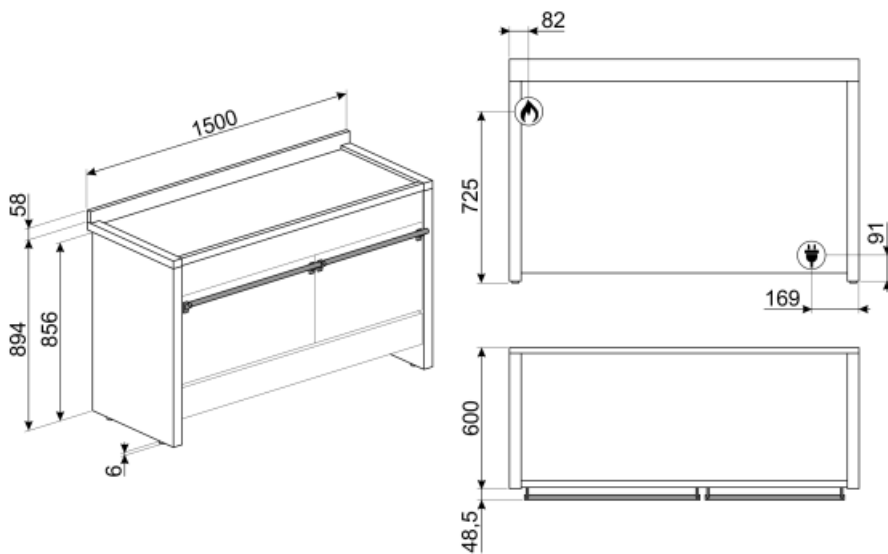
Griglia forno con stop lusso	2	Bacinella tuttoforno	2
------------------------------	---	----------------------	---

Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi	1	Pannelli catalitici	3
Griglia inserto bacinella	1	Accessori Pizza	Pietra refrattaria + coperchio + paletta
Bacinella profonda 40mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	7700 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	34 A	Lunghezza cavo di alimentazione	150 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V		



Accessori non inclusi



PAL2

Paletta pizza larga con doppio manico.



SFLK1

Child lock



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



PPR2

Pietra refrattaria rettangolare PPR2. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



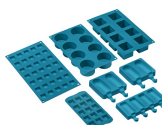
TPKX

Teppanyaki inox



GC120

Bistecchiera in ghisa per cucine A3/A4/A5



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



KIT2A5-5

Kit zoccolo acciaio inox, 150 cm, per cucine Opera A5



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



KIT3-6

Kit estensione altezza (94,5-96,5 cm), acciaio inox, per cucine Opera A2,A3,A4,A5



GTA-6

Guide telescopiche ad estrazione totale su 2 livelli e parziale sul livello inferiore. Lunghezza 369 mm 2 guide estrazione totale 431 mm, 1 guida estrazione semplice 177 mm, Materiale: acciaio AISI 430 lucido



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



















GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

Glossario simboli

- A** A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.
-  Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.
-  Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
-  Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.
-  Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
-  ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

-  **Grill:** Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.
-  **Funzione pizza:** funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Volta Mobile:** La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.
-  **Controllo elettronico:** Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sfornati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.
-  **Timer:** Tramite il Timer è possibile programmare lo spegnimento delle zone cottura dopo un tempo di funzionamento stabilito, variabile da 1 a 99 minuti. Allo scadere del periodo preimpostato, la piastra si spegne e si attiva un segnale acustico.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Grill ventilato:** calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola è attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **Vetro interno rimovibile:** Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.
-  **Anti-traboccamento:** Lo speciale dispositivo Anti-traboccamento spegne il piano cottura in presenza di tracimazione dei liquidi.
-  **4 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **Grill basculante:** La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.
-  **Bruciatore Ultrarapido:** Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**