

## A2-81

Categoría cocina	100x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Sistema de limpieza horno principal	Catalítico
Código EAN	8017709256746
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



## Estética



Diseño	Especial	Tipo de regulación mandos	Mandos
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Mandos	Smeg Clásica
Estética	Clásica	Color mandos	Acero inoxidable
Logo	Montado en acero	N.º de mandos	10
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Acabado	Satinado	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Trasera	Sí	Tipo de vidrio	Nerovista
Serie	Opera	Tirador	Smeg Clásica
Color Encimera	Acero inoxidable	Color maneta	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Compartimento	Cajón

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 8

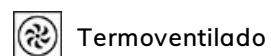
### Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



ECO



Grill estrecho



Grill ancho



Ventilador grill(estrecho)



Inferior ventilado

## Función limpieza

Catalitico



Vapor Clean

## Programas/Funciones horno secundario

### Funciones de cocción 2ª cavidad

4

### Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Estático



Grill estrecho



Grill ancho



Inferior

## Características técnicas encimera



### Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW

**Tipo de quemadores de gas** Estándar

Sistema de válvulas de seguridad

Sí

**Encendido del gas desde los mandos** Sí

**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



<b>Nº luces</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Número ventiladores</b>	1	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x460x412 mm
<b>Nº de estantes</b>	4	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin		

<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
		<b>Grill basculante</b>	Sí

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	250 °C

## Características técnicas horno secundario

	35 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
	36 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
	Esmalte Ever Clean	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
	Bastidores metálicos	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	310x255x417 mm
	Sí	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
	1	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	700 W
	Incandescencia	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	600 W
	25 W	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1300 W
	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2050 W
	Apertura solapa	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
	Sí		

## Opciones horno secundario

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Temperatura máxima</b>	250 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Equipo accesorios horno principal y encimera

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 20 mm</b>	1	<b>Paneles catalíticos</b>	3
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1		

## Equipo accesorios horno secundario

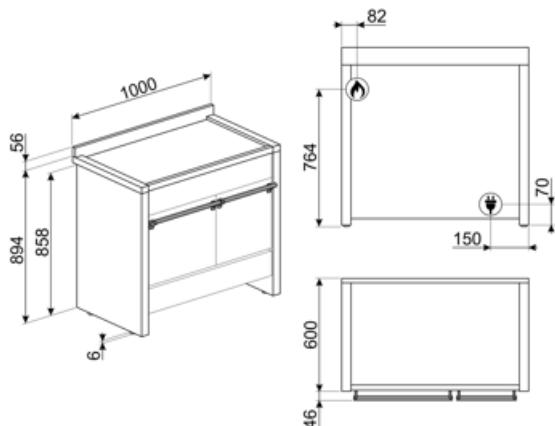
Rejilla con tope trasero y lateral 1  
Bandeja horno 1

Rejilla inserción bandeja 1

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	5300 W
Corriente	23 A
Tensión	220-240 V
Electric cable	Instalado, monofásico
Largo del cable de alimentación	200 cm

Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Frecuencia	50/60 Hz
Bornera	3 poli
Enchufe	No



## Accesories Compatible



### AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### GRM

Soporte para cafetera Moka



### GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



### KIT1A2PY-81

Trasera, 100x75cm, acero inoxidable, apto para cocinas de Opera A2



### KIT2A2-8



### KIT3-6

Kit de extensión de altura (94,5-96,5 cm), acero inoxidable, para cocinas Opera



### PALPZ

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



### SFLK1

---

**SMOLD**

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

## Symbols glossary

 A	Energy efficiency class A	 B: Indica la clase energética del electrodoméstico
 A	Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.	 C: Sistema de limpieza catalítica
 A	Instalación en columna	 Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
 A	Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.	 Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
 A	Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.	 Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.
 A	Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .	 Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

- 
- |   |  |
|---|--|
| <p> Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .</p> <p> ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .</p> <p> Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .</p> <p> 2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> <p> Volta Mobile: Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas .</p> | <p> Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .</p> <p> se obtiene dejando el termostato en la posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo brinda la posibilidad, actuando sobre el termostato, de activar la resistencia circular al mismo tiempo. (En algunos modelos, esta función no está serigrafiada en el panel de control, ya que se activa colocando el interruptor de función en los símbolos Ventilador + Resistencia superior + Resistencia inferior o Ventilador + Resistencia circular y seleccionando la posición 0 ° C en el termostato).</p> <p> Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.</p> <p> Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.</p> <p> 4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |
|---|--|



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control

---

## Benefit (TT)

---

### **Placa de gas**

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

### **Catálisis**

Limpieza fácil del horno mediante el uso de paneles catalíticos en la cavidad.

Este proceso permanente permite la limpieza y desengrasarse continuo de las tres paredes de la cavidad, iniciando su fase de oxidación de grasa cuando el horno alcanza los 200°C.

### **Control táctil**

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

### **Cajón de almacenamiento**

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

### **True-convection**

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

### **Cocción multinivel**

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### **Iluminación halógena multinivel**

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

### **Enfriamiento tangencial**

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

### **Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### **Puerta fría**

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

### **AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).



---

**Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

**BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

**Altura ajustable**

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

**Turbina única**

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.