A2BL-81

Categoría cocina	100x60 cm
N° 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	Catalitico
Código EAN	8017709256753
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	B



Estética

Estética	Clásica	**Color mandos**	Acero Inoxidable
Serie	Opera	**Pantalla/Reloj**	Touch
Color	Negro	**N.° de mandos**	10
Diseño	Especial	**Color serigrafía**	Plata
Puerta	Con 2 bandas horizontales	**Tirador**	Smeg Clásica
Trasera	Sí	**Color maneta**	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	**Tipo de vidrio**	Nerovista
Color Encimera	Acero Inoxidable	**Compartimento**	Cajón
Acabado panel de mandos	panel de color	**Logo**	Montado en acero
Mandos	Smeg Clásica	**Posición logo**	Banda bajo el horno

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 7

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 6

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Estático

Grill estrecho

Grill ancho

Inferior

Asador + grill

Roof

Características técnicas encimera

UR UR

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

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

Sistema apertura puerta	Apertura solapa	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2700 W
Puerta desmontable	Sí	**Resistencia circular - Potencia**	2000 W
		Tipo de grill	Eléctrico
		Grill basculante	Sí

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Sí	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	250 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	35 l	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Capacidad bruta (Lt) horno 2	36 l	**N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor**	2
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Termostato de seguridad**	Sí
N.° de estantes	4	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Tipo de estantes	Telai	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	310x255x417 mm
Cúpula mòvil	Sí	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
N° de luces	1	**Resistencia inferior - Potencia**	750 W
Tipo de luz	Incandescencia	**Resistencia superior - Potencia**	650 W
Potencia luz	25 W	**Resistencia grill - Potencia**	1400 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2050 W
Apertura de la puerta	Apertura solapa	**Tipo de grill**	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí		

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	250 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

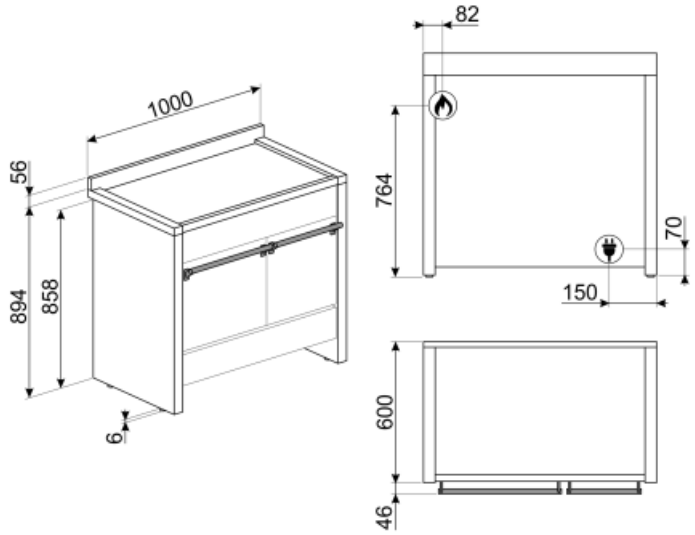
Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja profunda 20 mm	1	**Paneles catalíticos**	3
Bandeja profunda 40mm	1		

Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Rejilla inserción bandeja**	1
Bandeja horno	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	5300 W	**Largo del cable de alimentación**	200 cm
Corriente	23 A	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	3 poli



Not included accessories



AIRFRY

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



KIT3N6

Height extension kit 2 lateral sides (950mm), black, for Opera cookers A2 (945-965mm)



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



KIT1A2PY-81

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



GRM

Soporte para cafetera Moka



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PALPZ

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



SFLK1



GTP

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



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

KIT2A2-8

GTA-6



Kit soporte con guías telescópicas longitud: 369 mm 2 guías telescópicas extracción total, 431 mm. 1 guías telescópicas extracción parcial, 177 mm (nivel inferior) Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

BBQ



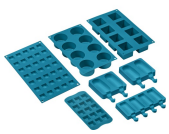
Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.

GTT



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

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 (TT)

A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.

B: Indica la clase energética del electrodoméstico

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.

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.

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.

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.

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.

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 .

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 .

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 .



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 esta 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).



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Resistencia superior: el calor que viene solo desde arriba es ideal para alimentos que requieren un dorado final sin el uso del grill, como la lasaña.



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 .



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



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 .



Asador + resistencia grill central: indica la posibilidad de utilizar el asador en combinación con la unidad de control.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



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