A3-81

Categoría cocina	120x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Código EAN	8017709245269
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	B



Estética

Diseño	Especial	**Mandos**	Smeg Clásica
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	**Color mandos**	Acero inoxidable
Estética	Clásica	**N.° de mandos**	11
Logo	Montado en acero	**Color serigrafía**	Negro
Color	Acero inoxidable	**Pantalla/Reloj**	DigiScreen
Posición logo	Banda bajo el horno	**Puerta**	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Satinado	**Tipo de vidrio**	Nerovista
Trasera	Sí	**Tirador**	Smeg Clásica
Serie	Opera	**Color maneta**	Inox
Color Encimera	Acero inoxidable	**Compartimento**	Cajón
Tipo de rejillas	Hierro fundido	**Guías deslizantes**	Sí
Tipo de regulación mandos	Mandos		

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	8

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill estrecho

Ventilador grill(estrecho)

Inferior ventilado

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

UR

Número total de zonas de cocción 6

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

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior central - Gas - RP - 3.00 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior derecha - Gas - Pesciera - 1.90 kW

Central - BBQ - 1.60 (BBQ) 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

77lt

4

3

Nº luces	2	**N.° de vidrios de puerta horno**	3

Número ventiladores	1
Volumen útil del primer compartimento de cocción	77 l
Capacidad bruta (Lt) horno 1	90 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N° de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Tipo de Luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Sistema apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí

N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	305x613x405 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1750 W
Resistencia superior - Potencia	1050 W
Resistencia grill - Potencia	2800 W
Resistencia grill ancho - Potencia	3850 W
Resistencia circular - Potencia	2500 W
Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	250 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	40 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	42 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N° de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Cúpula mòvil	Sí
N° de luces	1
Tipo de Luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Apertura de la puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí

N.° de vidrios de puerta horno	3
N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	315x300x415 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	700 W
Resistencia superior - Potencia	650 W
Resistencia grill - Potencia	1400 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2050 W
Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	220 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

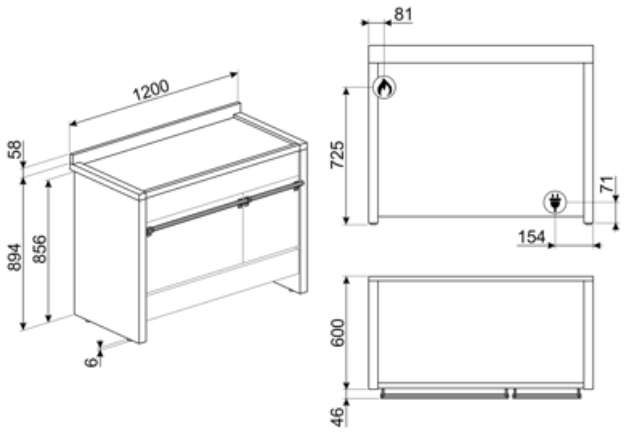
Rejilla del horno con stop	2	**Bandeja horno**	2

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	6900 W	**Largo del cable de alimentación**	200 cm
Corriente	30 A	**Tipo de cable eléctrico**	Bifásico y Trifásico
Tensión	220-240 V	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Bornera**	5 poli
Electric cable	Instalado, monofásico	**Enchufe**	No



Accesorios Compatible

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

KIT1A3-8



Trasera, 120x75 cm, acero inoxidable, apto para cocinas Opera A3-8

KIT2A3-2

Zócalo, 120 cm, acero inoxidable apto para cocinas Opera A3-7 y A4

KIT3-6



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

PALPZ

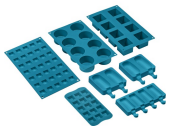


Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

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



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.



Energy efficiency class A



Instalaciíon 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.



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



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.



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.



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 .

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.

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.

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.

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.

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 .

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 .

Ventilador + resistencia circular + resistenbcia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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



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.

Esmalte Ever Clean

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

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.

Enfriamiento tangencial

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

Altura ajustable

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

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

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

Puerta fría

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

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).

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Turbina única

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