

A3-81

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera Tipo de horno principal Tipo de horno secundario

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo Clase de eficiencia energética 2° cavidad 120x60 cm

2

Eléctrica Gas

Termoventilado

Estático

8017709245269

Α В



Estética









Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

Logo Color Posición logo

Acabado Trasera

Serie

Color Encimera Tipo de rejillas Tipo de regulación

mandos

Especial

acero anti-huellas

Clásica

Montado en acero Acero inoxidable

Banda bajo el horno

Satinado Sí

Opera

Acero inoxidable Hierro fundido

Mandos

Mandos

Color mandos

N.º de mandos

Pantalla/Reloi

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Compartimento Guías deslizantes

Acero inoxidable

11 Color serigrafía Negro

DigiScreen

Smeg Clásica

Con 2 bandas horizontales

Nerovista Smeg Clásica

Inox Cajón Sí

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

8



N° luces

2

Funciones de cocción trac	dicionales		
Estático	 Ventilado	Removentilado	
<u>@</u>			
Turbo	ECO ECO	Grill estrecho	
(circular+posterior+superior	+ventilador)		
Ventilador grill(estrech	o) Block on the state of the st	ilado	
Programas/Funcion	ones horno secuno	dario	
Funciones de cocción 2ª c Funciones de cocina trad		4	
Estático	Grill estrech	Grill ancho	
Inferior			
Características té	cnicas encimera		
UR			
Número total de zonas de	o cocción 6		
Anterior izquierda - Gas - 2l			
Posterior izquierda - Gas - S	• •		
Anterior central - Gas - AUX			
Posterior central - Gas - RP	- 3.00 kW		
Anterior derecha - Gas - AU	X - 1.00 kW		
Posterior derecha - Gas - Pe Central - BBQ - 1.60 (BBQ) k			
Tipo de quemadores de gas	Estándar	Sistema de válvulas de Sí seguridad	
Encendido del gas desde los mandos	Sí	Tapetas quemadores de Esmaltado negr gas	o opaco
Características té	cnicas horno princ	cipal	

SMEG SPA 01/12/2025

horno

N.° de vidrios de puerta 3

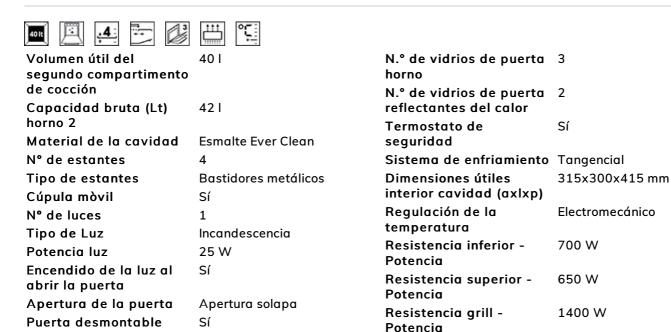


Número ventiladores N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor Volumen útil del primer 77 I compartimento de Termostato de Sí cocción seguridad Capacidad bruta (Lt) 90 I Sistema de enfriamiento Tangencial horno 1 Dimensiones útiles 305X613X405 mm Material de la cavidad Esmalte Ever Clean interior cavidad (axlxp) N° de estantes 4 Regulación de la Electromecánico temperatura Tipo de estantes Bastidores metálicos Resistencia inferior -1750 W Incandescencia Tipo de Luz Potencia Potencia luz 25 W Resistencia superior -1050 W Opciones de Inicio y fin Potencia programación tiempo de Resistencia grill -2800 W cocción Potencia Encendido de la luz al Resistencia grill ancho -3850 W abrir la puerta Potencia Sistema apertura Apertura solapa Resistencia circular -2500 W puerta Potencia Puerta desmontable Sí Tipo de grill Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador Sí Temperatura mínima 50 °C Alarma acústica de fin Sí Temperatura máxima 250 °C de cocción

Características técnicas horno secundario



Opciones horno secundario

SMEG SPA 01/12/2025

Resistencia grill ancho -

Potencia Tipo de grill 2050 W

Eléctrico



Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 220 °C

2

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno con 2 Bandeja horno

stop

Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero 1 Rejilla inserción bandeja 1

y lateral

Bandeja horno 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de 6900 W Largo del cable de 200 cm

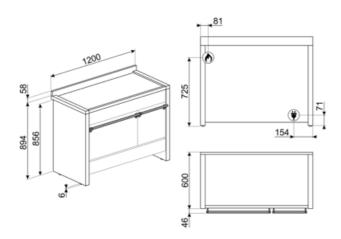
conexión eléctrica alimentación

Corriente 30 A Tipo de cable eléctrico Double and Three Phase

 Tensión
 220-240 V
 Frecuencia
 50/60 Hz

 Tensión 2 (V)
 380-415 V
 Bornera
 5 poli

Electric cable Installed, Single phase





Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

KIT1A3-8



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

KIT3-6



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

SFLK1



TPKX



Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GRM



Soporte para cafetera Moka

KIT2A3-2

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

PALPZ



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

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



Knobs control



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.



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



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 .



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: 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.



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



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.



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.



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.



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.



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





Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.

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.