

# A3-81

Categoría cocina	120x60 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
Código EAN	8017709245269
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



## Estética



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

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	8
----------------------------	---

### Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- ECO
- Grill estrecho
- (circular+posterior+superior+ventilador)
- 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
- Anteriore destra - Gas - AUX - 1.00 kW
- Posterior derecha - Gas - Pesciera - 1.90 kW
- Centrale - 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

- 
- N.º de luces** 2
- Número ventiladores** 1
- Volumen útil** 77 l
- Capacidad bruta (Lt) horno 1** 90 l
- Material de la cavidad** Esmalte Ever Clean
- N.º de vidrios de puerta horno** 3
- N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor** 2
- Termostato de seguridad** Sí

<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Metálicos	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	305X613X405 mm
<b>Tipo de luz</b>	Incandescencia	<b>Regulación de la temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Potencia luz</b>	25 W	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1750 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1050 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	2800 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	3850 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2500 W
		<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico

## Opciones horno principal

<b>Programador de tiempo</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



<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	40 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	42 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>N.º de estantes</b>	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Telai	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	315x300x415 mm
<b>Volta Mobile</b>	Sí	<b>Regulación de la temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>N.º de luces</b>	1	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	700 W
<b>Tipo de luz</b>	Incandescencia	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	650 W
<b>Potencia luz</b>	25 W	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1400 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2050 W
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura solapa	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta desmontable</b>	Sí		

## Opciones horno secundario

<b>Temperatura mínima</b>	50 °C	<b>Temperatura máxima</b>	220 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

## Equipo accesorios horno principal y encimera

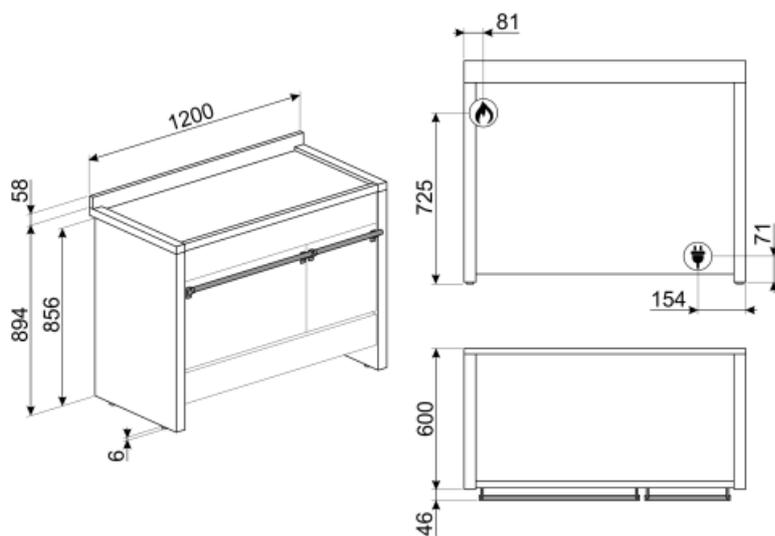
Rejilla del horno con stop	2	Bandeja horno	2
----------------------------	---	---------------	---

## 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	6800 W	Largo del cable de alimentación	200 cm
Corriente	30 A	Tipo de cable eléctrico	Yes, Double and Three Phase
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 poli
Type of electric cable installed	Yes, Single phase		



## Not included accessories



### KIT1A3-8

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



### SFLK1



### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



### GRM

Soporte para cafetera Moka



### TPKX

Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



### 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



### KIT2A3-2

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



### PRTX

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



### PPR9

Piedra pizza refractaria sin asas.



### KIT3-6

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



### 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



### GC120

Parrilla de hierro fundido para cocinas A3 / A4 / A5



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  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.
-  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 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 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 .
-  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
-  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.
-  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.
-  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 de 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 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 + resistencia 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 .
-  **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.
-  **Indica el volumen útil de la cavidad del horno**
-  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).
-  **Resistencia Grill central:** esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  **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**
-  **4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys**