

A4-81

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	Ventilado
Sistema de limpieza horno principal	Catalítico
Código EAN	8017709256807
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



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	12
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(completo)	 Inferior ventilado	

Función limpieza

Catalítico



Vapor Clean

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad

6

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Estático



Ventilado



Grill ancho



Ventilador grill(completo)



Fan-assisted bottom



Pizza

Funciones de limpieza cavidad 2

Catalítico

Características técnicas encimera



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 - SRD - 1.90 kW

Posteriore sinistra - Gas - URP - 4.00 kW

Derecha - BBQ

Tipo de quemadores de gas Estándar

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Detención automática en caso de desbordamiento Sí

Características técnicas horno principal



Nº luces

1

Número ventiladores

1

Volumen útil del primer compartimento de cocción

61 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1

70 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

Nº de estantes

4

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz

Halógenas

Potencia luz

40 W

N.º de vidrios de puerta horno 3

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 2

Termostato de seguridad Sí

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 316x460x412 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia inferior - Potencia 1200 W

Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
		Grill basculante	Sí

Opciones horno principal

Temporizador	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	55 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 2	70 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Sí
Nº de estantes	4	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	290x444x425 mm
Nº de luces	1	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1100 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Cuentaminutos	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Apertura de la puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí	Grill Basculante	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí		

Opciones horno secundario

Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	300 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



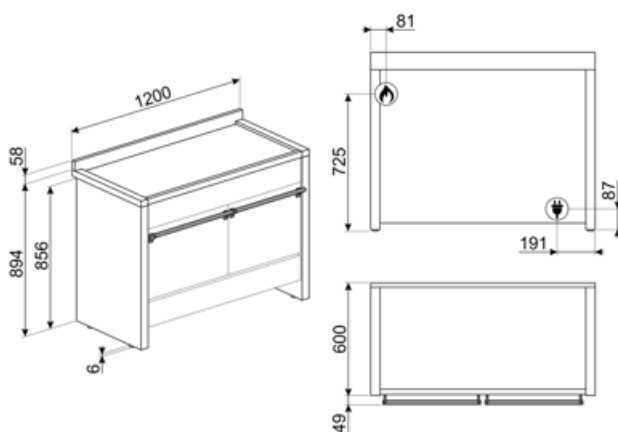
Rejilla con tope trasero y lateral	1	Paneles catalíticos	3
Bandeja profunda 20 mm	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Bandeja profunda 40mm	1	Accesorios Pizza	Piedra refractaria + tapa + paleta
Rejilla inserción bandeja	1		

Equipo accesorios horno secundario

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7500 W	Largo del cable de alimentación	150 cm
Corriente	33 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No
Electric cable	Installed - Double and Three-phase		



Accesorios Compatible

AIRFRY

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



BBQ

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



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GRM

Soporte para cafetera Moka



GTT

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



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



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.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTP

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



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



















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.		Sistema de limpieza catalítica
	Energy efficiency class A		Instalación 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		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.		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 .



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 grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



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



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.



Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.



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.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



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.



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



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

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 desengrase 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.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

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.