

# A5-81

Categoría cocina	150x60 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	Termoventilado
Código EAN	8017709260774
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



## Estética



<b>Diseño</b>	Especial	<b>Tipo de regulación mandos</b>	Mandos
<b>Acabado panel de mandos</b>	acero anti-huellas	<b>Mandos</b>	Smeg Clásica
<b>Estética</b>	Clásica	<b>Color mandos</b>	Acero inoxidable
<b>Logo</b>	Montado en acero	<b>N.º de mandos</b>	13
<b>Color</b>	Acero inoxidable	<b>Color serigrafía</b>	Negro
<b>Posición logo</b>	Banda bajo el horno	<b>Pantalla/Reloj</b>	DigiScreen
<b>Acabado</b>	Satinado	<b>Puerta</b>	Con 2 bandas horizontales
<b>Trasera</b>	Sí	<b>Tipo de vidrio</b>	Nerovista
<b>Serie</b>	Opera	<b>Tirador</b>	Smeg Clásica
<b>Color Encimera</b>	Acero inoxidable	<b>Color maneta</b>	Inox
<b>Tipo de rejillas</b>	Hierro fundido	<b>Compartimento</b>	Cajón

## Programas/Funciones

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

### Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Turbo
- ECO
- Grill ancho
- (circular+posterior+superior+ventilador)
- Ventilador grill(completo)
- Inferior ventilado

### Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 8  
 Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Base con ventilador
- Circular + inferior
- Pizza

Funciones de limpieza cavidad 2 Catalítico

### Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 7

- 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
- Derecha - Gas - 2URP (dual) - 5.00 kW
- Central - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

- Tipo de quemadores de gas Estándar
- Encendido del gas desde los mandos Sí
- Sistema de válvulas de seguridad Sí

- Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco
- Detención automática en caso de desbordamiento Sí

### Características técnicas horno principal

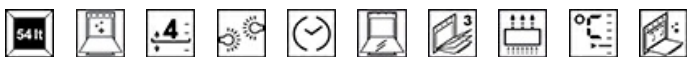


<b>N° luces</b>	2	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí
<b>Número ventiladores</b>	1	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	77 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	90 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>N° de estantes</b>	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)</b>	305X613X405 mm
<b>Bóveda móvil</b>	Sí	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de Luz</b>	Incandescencia	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1750 W
<b>Potencia luz</b>	25 W	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1050 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	2800 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2500 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta desmontable</b>	Sí		

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</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>	54 l	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	70 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>N° de estantes</b>	4	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>N° de luces</b>	1	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)</b>	290x444x425 mm
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1100 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Fin	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura solapa		
<b>Puerta desmontable</b>	Sí		
<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí		

<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Grill Basculante</b>	Sí

## Opciones horno secundario

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	280 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera

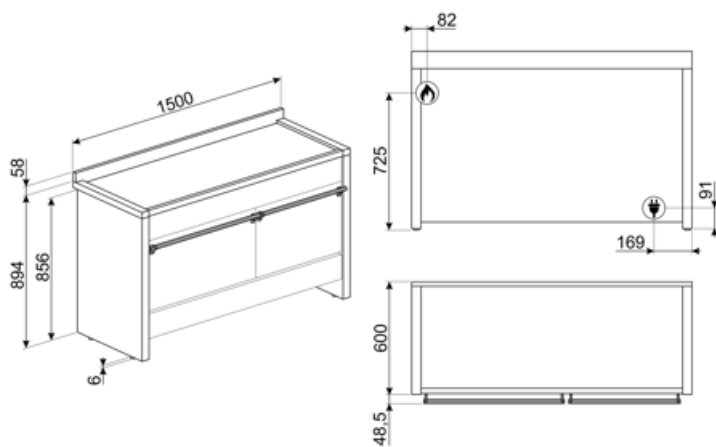
<b>Rejilla del horno con stop</b>	2	<b>Bandeja horno</b>	2
-----------------------------------	---	----------------------	---

## Equipo accesorios horno secundario

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Paneles catalíticos</b>	3
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1	<b>Accesorios Pizza</b>	Piedra refractaria + tapa + paleta
<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1		

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	7700 W	<b>Largo del cable de alimentación</b>	150 cm
<b>Corriente</b>	34 A	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Bornera</b>	5 poli
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Enchufe</b>	No
<b>Electric cable</b>	Installed - Double and Three-phase		



## Accesorios Compatible



### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



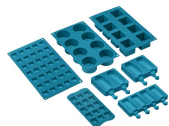
### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 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



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad















### GRM

Soporte para cafetera Moka



### SFLK1

## 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.
-  Instalación en columna
-  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 .
-  Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.
-  Energy efficiency class A
-  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.
-  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 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 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



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 .



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.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



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.



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.



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.



Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.



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



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.

### Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

### 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.

### Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

**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).

**Turbina única**

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