

## A5-81

<b>Categoría cocina</b>	150x60 cm
<b>Nº de hornos con etiqueta energética.</b>	2
<b>Cavity heat source</b>	Eléctrica
<b>Tipo de encimera</b>	Gas
<b>Tipo de horno principal</b>	Termoventilado
<b>Tipo de horno secundario</b>	Termoventilado
<b>Código EAN</b>	8017709260774
<b>Clase de eficiencia energética del modelo</b>	A
<b>Clase de eficiencia energética 2º cavidad</b>	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)

Fan-assisted bottom

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

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Encendido del gas desde los mandos Sí

Detención automática en caso de desbordamiento Sí

Sistema de válvulas de seguridad Sí

## Características técnicas horno principal



Nº luces	2	Puerta interna de vidrio	Sí
Número ventiladores	1	Vidrio interno desmontable	Sí
Volumen útil del primer compartimento de cocción	77 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	90 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)	305X613X405 mm
Bóveda móvil	Sí	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Incandescencia	Resistencia inferior - Potencia	1750 W
Potencia luz	25 W	Resistencia superior - Potencia	1050 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill - Potencia	2800 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia circular - Potencia	2500 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta desmontable	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	54 l	Vidrio interno desmontable	Sí						
Capacidad bruta (Lt) horno 2	70 l	N.º de vidrios de puerta horno	3						
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2						
Nº de estantes	4	Termostato de seguridad	Sí						
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Sistema de enfriamiento	Tangencial						
Nº de luces	1	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	290x444x425 mm						
Tipo de Luz	Halógenas	Regulación de la temperatura	Electromecánico						
Potencia luz	40 W	Resistencia inferior - Potencia	1100 W						
Opciones de programación tiempo de cocción	Fin	Resistencia superior - Potencia	1000 W						
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia grill - Potencia	1700 W						
Apertura de la puerta	Apertura solapa								
Puerta desmontable	Sí								
Puerta interna de vidrio	Sí								



---

<b>Resistencia circular -</b>	2000 W
<b>Potencia</b>	
<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

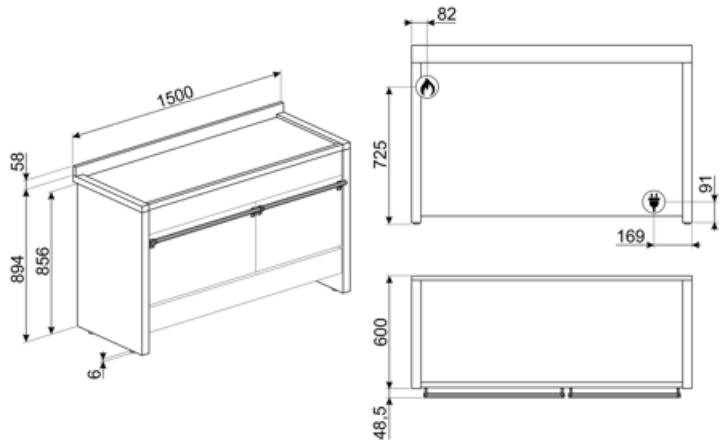
---

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Paneles catalíticos Accesorios Pizza</b>	3
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1		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		



## Accesories 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

**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



Instalación 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.



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 + 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.



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

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 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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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



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.



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



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.

### **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.