A5-81

Categoría cocina	150x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Termoventilado
Código EAN	8017709260774
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2° 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.° de mandos**	13
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

N° de funciones de cocción	8

Funciones de cocción tradicionales

Estático | Ventilado | Termoventilado

Turbo (circular+posterior+superior+ventilador) | ECO | Grill ancho

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	**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
Número ventiladores	1
Volumen útil del primer compartimento de cocción	77 l
Capacidad bruta (Lt) horno 1	90 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Nº de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Bóveda móvil	Sí
Tipo de Luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Sistema apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí

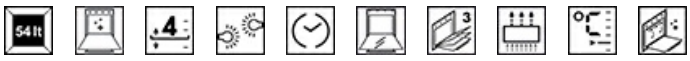
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	305x613x405 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1750 W
Resistencia superior - Potencia	1050 W
Resistencia grill - Potencia	2800 W
Resistencia circular - Potencia	2500 W
Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno principal

Temporizador	Sí
Alarma acústica de fin de cocción	Sí

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	250 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	54 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	70 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Nº de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Nº de luces	1
Tipo de Luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Fin
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Apertura de la puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí

Vidrio interno desmontable	Sí
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)	290x444x425 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1100 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W

Resistencia circular - Potencia	2000 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill Basculante	Sí

Opciones horno secundario

Temporizador	Sí	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	280 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

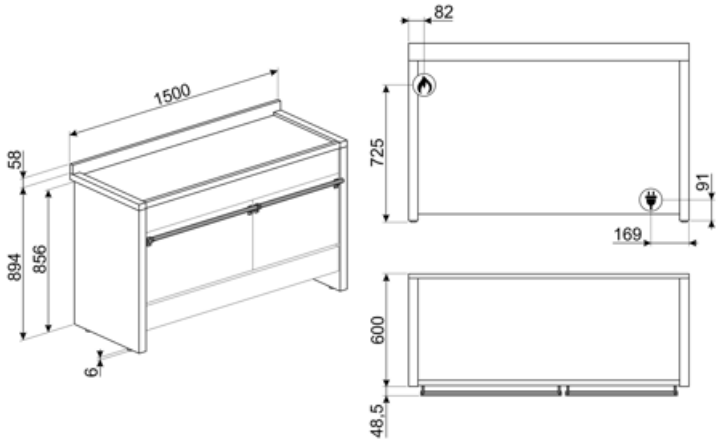
Rejilla del horno con stop	2	**Bandeja horno**	2

Equipo accesorios horno secundario

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

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	7700 W	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Corriente	34 A	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Enchufe**	No
Electric cable	Instalado - bifásico y trifásico		


1500
58
894
856
6
82
725
91
169
600
48,5

Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T



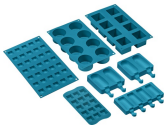
Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

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.



Instalaciíon 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.



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 .



Energy efficiency class A



Knobs control



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



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 + 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.

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 .

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).

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 .

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

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 .

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 .

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.



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.



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



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.



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

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

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.

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.