

# A5-81

Categoría cocina	150x60 cm
N° 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 2° cavidad	A



## Estética











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









N° 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  
**Encendido del gas desde los mandos** Si  
**Sistema de válvulas de seguridad** Si

**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco  
**Detención automática en caso de desbordamiento** Si

### Características técnicas horno principal

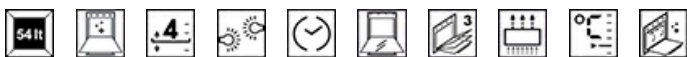


N° luces	2	Puerta interna de vidrio	Si
Número ventiladores	1	Vidrio interno desmontable	Si
Volumen útil del primer compartimento de cocción	77 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 1	90 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Si
N.º de estantes	4	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	305X613X405 mm
Bóveda móvil	Si	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	Si	Resistencia circular - Potencia	2500 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta desmontable	Si		

## Opciones horno principal

Programador de tiempo	Si	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Si	Temperatura máxima	250 °C

## Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	54 l	Vidrio interno desmontable	Si
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
N.º de estantes	4	Termostato de seguridad	Si
Tipo de estantes	Telai	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N° 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	Si	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Apertura de la puerta	Apertura solapa		
Puerta desmontable	Si		
Puerta interna de vidrio	Si		

---

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

## Opciones horno secundario

---

<b>Programador de tiempo</b>	Si	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Si	<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

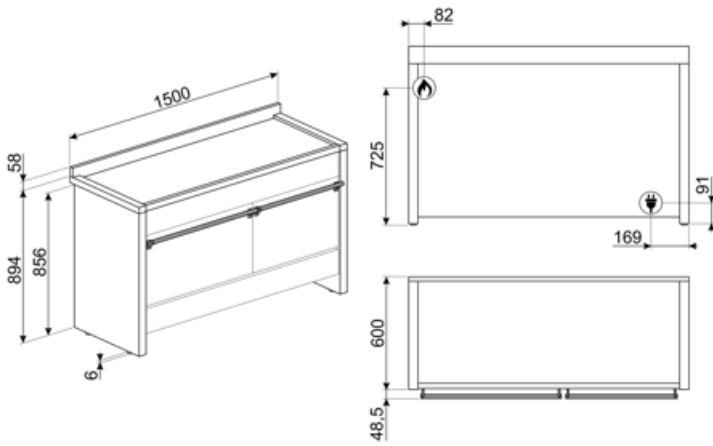
---

<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>Electric cable</b>	Installed - Double and Three-phase
<b>Corriente</b>	34 A	<b>Largo del cable de alimentación</b>	150 cm
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Bornera</b>	5 poli



## Not included accessories



**BN620-1**

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



**BNP608T**

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



**GRM**

Soporte para cafetera Moka



**KIT2A5-5**

Zócalo, 150 cm, acero inoxidable apto para cocinas Opera A5



**PPR9**

Piedra pizza refractaria sin asas.



**SFLK1**

**TPKX**

Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable



**BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



**GC120**

Parrilla de hierro fundido para cocinas A3 / A4 / A5



**KIT1A5-81**

Trasera, 150x75 cm, acero inoxidable, apto para cocinas Opera A5-81



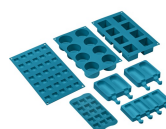
**PALPZ**

Pala de pizza con mango plegable  
Ancho : 315mm Largo : 325mm



**PRTX**













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



**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 (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.
	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 + 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 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 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.



Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.














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.
-  **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**
-  **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**

---

## Benefit (TT)

---

### **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.

### **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.

### **Turbina única**

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

### **Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### **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.

### **Cristal interior extraíble**

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

### **Cocción multinivel**

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

### **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).

### **Cajón de almacenamiento**

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

### **BBQ (accesorio opcional)**

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

### **Piedra pizza (accesorio opcional)**

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).