

A5-81

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal Tipo de horno secundario

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo Clase de eficiencia energética 2° cavidad 150x60 cm

2

Eléctrica Gas

Termoventilado Termoventilado 8017709260774

A A



Estética









Diseno

Acabado panel de

mandos

Estética

LogoMontado en aceroColorAcero inoxidablePosición logoBanda bajo el horno

Especial

Clásica

acero anti-huellas

Acabado Satinado

Trasera Sí Serie Opera

Color Encimera Acero inoxidable Tipo de rejillas Hierro fundido Tipo de regulación

mandos

MandosSmeg ClásicaColor mandosAcero inoxidable

N.° de mandos 13Color serigrafía NegroPantalla/Reloj DigiScreen

Puerta Con 2 bandas horizontales

Mandos

Tipo de vidrio Nerovista
Tirador Smeg Clásica

Color manetalnoxCompartimentoCajón

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tra	dicionales		
Estático	% Ventilado	(8	Termoventilado
8			
Turbo	ECO ECO	** <u>-</u>	Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)			
Ventilador grill(comple	eto) 🐮 Inferior vent	ilado	
Programas/Funciones horno secundario			
Funciones de cocción 2ª o Funciones de cocina trad		8	
Estático	② Ventilado	@	Termoventilado
Grill ancho	₹ Ventilador o	grill(completo)	Fan-assisted bottom
© Circular + inferior	Pizza		
Funciones de limpieza cavidad 2 Catalítico			
Características técnicas encimera			
UR UR			
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 quemadore gas	s de Esmaltado negro opaco
Encendido del gas desde los mandos	Sí	Detención automátic en caso de	ca Sí
Sistema de válvulas de seguridad	Sí	desbordamiento	

Características técnicas horno principal

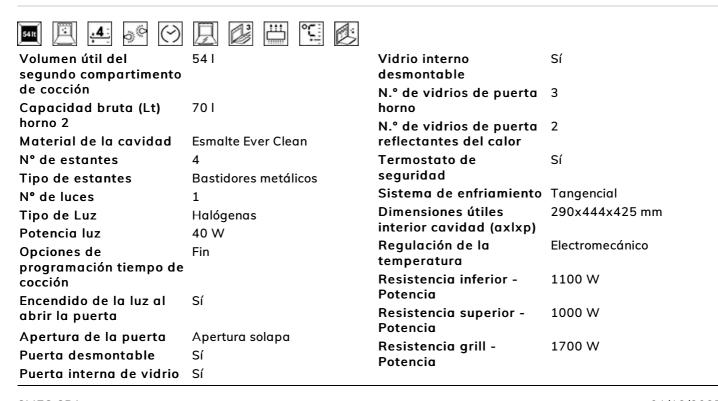


N° luces 2 Puerta interna de vidrio Sí Número ventiladores Vidrio interno Sí 1 desmontable Volumen útil del primer 77 I compartimento de N.º de vidrios de puerta 3 cocción Capacidad bruta (Lt) 90 I N.º de vidrios de puerta 2 horno 1 reflectantes del calor Material de la cavidad Esmalte Ever Clean Termostato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

Opciones horno principal

Temporizador Sí Temperatura mínima 50 °C Alarma acústica de fin Sí Temperatura máxima 250 °C de cocción

Características técnicas horno secundario





Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill **Grill Basculante** 2000 W

Eléctrico Sí

Opciones horno secundario

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima

Temperatura máxima

50 °C

280 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno con

stop

Bandeja horno

2

Equipo accesorios horno secundario

2

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Paneles catalíticos

Accesorios Pizza

Piedra refractaria + tapa +

paleta

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente

Tensión Tensión 2 (V) 7700 W

34 A

220-240 V

380-415 V

Electric cable

Largo del cable de alimentación

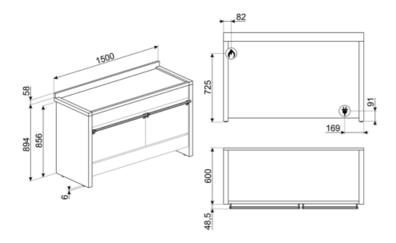
Frecuencia Bornera

Installed - Double and Three-phase

150 cm

50/60 Hz 5 poli







Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BNP608T



Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

KIT2A5-5

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

SFLK1

TPKX



Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GRM



Soporte para cafetera Moka

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



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



Instalaciíon 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 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 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 + 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 .



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



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.

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.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Turbina única

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