

A3-81

Categoría cocina	120x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Alimentación producto, cavidad principal	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Código EAN	8017709245269
Clase de eficiencia energética primera cavidad	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	B



Estética



Estética	Clásica	Pantalla/Reloj	Touch
Serie	Opera	N.º de mandos	11
Color	Acero Inoxidable	Color serigrafía	Negro
Diseño	Especial	Tirador	Smeg Clásica
Puerta	Con 2 bandas horizontales	Color maneta	Inox
Trasera	Sí	Tipo de vidrio	Nerovista
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Compartimento	Cajón
Color Encimera	Acero Inoxidable	Guías deslizantes	Sí
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Logo	Montado en acero
Mandos	Smeg Clásica	Posición logo	Banda bajo el horno
Color mandos	Acero Inoxidable		

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción

8

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill estrecho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Ventilador grill(estrecho)



Inferior ventilado

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad

4

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Estático



Inferior



Asador



Asador + grill

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 6

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

Central - BBQ - 1.60 (BBQ) kW

Tipo de quemadores de gas Estándar

Sistema de válvulas de seguridad Sí

Encendido del gas desde los mandos Sí

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces 2

N.º de vidrios de puerta horno 3

Número ventiladores 1

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 2

Volumen útil del primer compartimento de cocción 77 l

Termostato de seguridad Sí

Capacidad bruta (Lt) horno 1	90 l	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	305X613X405 mm
N.º de estantes	4	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de estantes	Metálicos	Resistencia inferior - Potencia	1750 W
Tipo de luz	Incandescencia	Resistencia superior - Potencia	1050 W
Potencia luz	25 W	Resistencia grill - Potencia	2800 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill ancho - Potencia	3850 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

Programador de tiempo	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	40 l	N.º de vidrios de puerta horno	3	
Capacidad bruta (Lt) horno 2	42 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2	
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Sí	
N.º de estantes	4	Sistema de enfriamiento	Tangencial	
Tipo de estantes	Telai	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	315x300x415 mm	
Cúpula móvil	Sí	Regulación de la temperatura	Electromecánico	
Nº de luces	1	Resistencia inferior - Potencia	750 W	
Tipo de luz	Incandescencia	Resistencia superior - Potencia	650 W	
Potencia luz	25 W	Resistencia grill - Potencia	1400 W	
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2050 W	
Apertura de la puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Eléctrico	
Puerta desmontable	Sí			

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	Temperatura máxima	220 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno con stop 2

Bandeja horno 2

Equipo accesorios horno secundario

Asador 1

Rejilla inserción bandeja 1

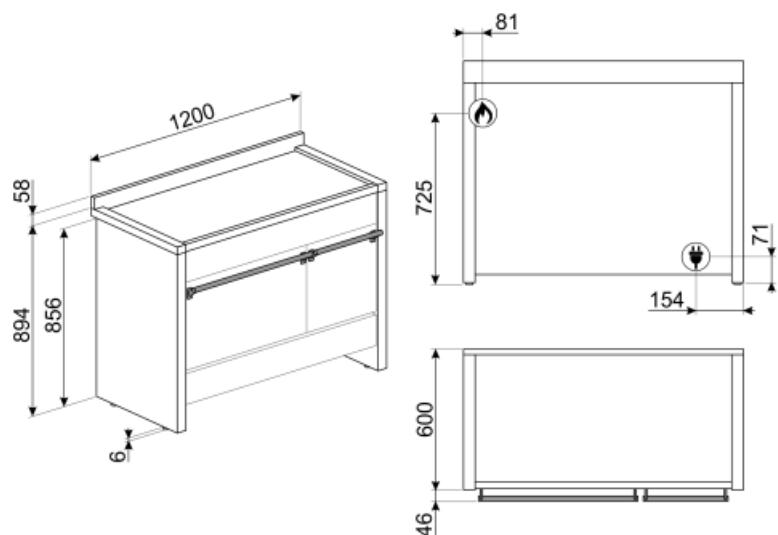
Rejilla del horno con stop 1

Bandeja horno 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 6800 W
Corriente 30 A
Tensión 220-240 V
Tensión 2 (V) 380-415 V

Frecuencia 50/60 Hz
Largo del cable de alimentación 200 cm
Bornera 5 poli



Not included accessories

KIT1A3-8

Trasera, 120x75 cm, acero inoxidable, apto para cocinas Opera A3-8



SFLK1



PRTX

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



KIT3-6

Kit de extensión de altura (94,5-96,5 cm), acero inoxidable, para cocinas Opera



GTA-6

Kit soporte con guías telescópicas longitud: 369 mm 2 guías telescópicas extracción total, 431 mm. 1 guías telescópicas extracción parcial, 177 mm (nivel inferior) Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KIT2A3-2

Zócalo, 120 cm, acero inoxidable apto para cocinas Opera A3-7 y A4



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PPR2

Piedra pizza refractaria sin asas. Piedra de forma cuadrada: L42 x H1,8 x D37,5 cm. Adecuado también para hornos de gas.



TPKX

Parrilla Teppanyaki, acero inoxidable



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 (TT)

- A**: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
- 
- 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.
- 
- 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 .
- 
- Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
- B**: Indica la clase energética del electrodoméstico
- 
- 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	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 .	 se obtiene dejando el termostato en la posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo brinda la posibilidad, actuando sobre el termostato, de activar la resistencia circular al mismo tiempo. (En algunos modelos, esta función no está serigrafiada en el panel de control, ya que se activa colocando el interruptor de función en los símbolos Ventilador + Resistencia superior + Resistencia inferior o Ventilador + Resistencia circular y seleccionando la posición 0 ° C en el termostato).
 Resistencia Grill central:	esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.	 Asador + resistencia grill central: indica la posibilidad de utilizar el asador en combinación con la unidad de control.
 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 .
 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.	 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