

## A3-81

### clásica

Cocina Opera 120x60 cm, Inox, Clase A, horno principal, 2 hornos

EAN13: 8017709245269

#### ESTÉTICA/MANDOS

- Diseño: Especial Design
- Estética: Opera
- Tipo de rejillas: Hierro fundido
- Acabado panel de mandos: acero
- Pantalla/Reloj: Analógico-digital
- Tipo de vidrio: Stopsol

#### ENCIMERA

- Número total de zonas de cocción: 6
- Tipo de gas: G20 Gas natural
- Sistema de válvulas de seguridad: Sí

#### HORNO PRINCIPAL

- N.º de funciones horno principal: 8
- Capacidad neta horno 1: 77 L
- Capacidad bruta horno 1: 90 L
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Tipo de estantes: Metálicos
- Opciones de programación tiempo de cocción: Inicio y fin
- Sistema de enfriamiento: Tangencial
- Sistema de limpieza horno principal: Catalítico
- Tipo de grill: Eléctrico
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 250 °C

#### HORNO SECUNDARIO

- N.º de funciones horno secundario: 5
- Tipo: estático
- Volumen útil del segundo compartimento de cocción: 40 L
- Capacidad bruta horno 2: 42 L
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Tipo de estantes: Telai
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 220 °C

#### DOTACIÓN

- Horno principal:
- Rejilla del horno con stop: 2
- Bandeja horno: 2
- Paneles catalíticos: 3
- Horno secundario:
- Asador: 1



- Rejilla del horno con stop: 1
- Rejilla inserción bandeja: 1
- Bandeja horno: 1
  
- Datos nominales de conexión eléctrica: 6,8 kW
- Potencia grill horno principal: 2,8 kW
- Potencia grill horno secundario: 2,7 kW

## Funciones

---



Horno Principal



Horno Auxiliar



## Horno Principal



**Resistencia inferior+resistencia superior:**  
ideal para cualquier tipo de alimento



**Resistencia Grill central:**

esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.



**Ventilador + resistencia superior:**

La combinación de resistencia superior y ventilador permite un más uniforme distribución del calor. Las comidas se doran ligeramente en la parte exterior a la par que se guisan en el interior. Ideal para planos gratinados y para ultimar la cocción de hortalizas emparrilladas.



**Descongelación:**

Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.



**Ventilador + resistencia superior:**

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.

## Horno Auxiliar



**Asador:**

El asador (cuando está presente) trabaja en combinación con la resistencia del grill que permite a los alimentos se doren perfectamente.



**Asador + resistencia grill central:**

se puede usar en combinación con el asador, permitiendo dorar a los alimentos.



**A:**  
Estos símbolos indican el consumo energético.



**B:**  
Estos símbolos indican el consumo energético.