

## A5-81

### clásica

Cocina Ópera manufacturado especial 150x60  
cm,Inox, Clase A  
2 hornos

EAN13: 8017709260774

#### ESTÉTICA/MANDOS

- Estética: Opera
- Puerta: con 2 bandas horizontales
- Tipo de rejillas: Hierro fundido
- Pantalla/Reloj: Analógico-digital
- Compartimento: Cajón
- Tipo de encimera: Gas
- Tipo de hornos: Termoventilados
- Clase de eficiencia energética hornos: A

#### Programas/Funciones

- N.º de funciones hornos: 8
- Mandos: Smeg Clásica

#### Características técnicas horno principal

- N.º luces: 2
- Número ventiladores: 1
- Volumen útil horno principal: 77 lt, bruto 90 lt
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- N.º de estantes: 4 metálicos
- Opciones de programación tiempo de cocción: Inicio y fin
- Encendido de la luz al abrir la puerta
- Puerta desmontable, interior puerta todo vidrio, 3 cristales
- Vidrio interno desmontable
- Sistema de enfriamiento: Tangencial
- Regulación de la temperatura: Electromecánica
- 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

- Alarma acústica de fin de cocción
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 250 °C

#### Características técnicas horno secundario

- Volumen útil del segundo compartimento de cocción: 54
- Capacidad bruta (Lt) horno 2: 70
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- N.º de estantes: 4
- N.º de luces: 1






**Horno Principal**


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



**Resistencia Grill:**  
 ayuda a un dorado perfecto del alimento



**Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:**  
 Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



**Ventilador+resistencia Grill:**  
 El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



**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.



**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):**  
 La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



**Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):**  
 la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.

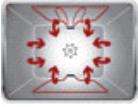


**A:**  
 Estos símbolos indican el consumo energético.



**Eco:**  
 El programa Eco es adecuado para el lavado de la vajilla de suciedad normal. Con este ciclo se garantiza el mejor rendimiento en términos de eficiencia energética.

**Horno Auxiliar**

**Grill + superior o grill + inferior + ventilador (cocción pizza)**

Esta función combina la utilización de las resistencia grill doble e inferior conjuntamente al ventilador, y es ideal para la perfecta cocción de Pizza en pocos minutos.

---

**Resistencia inferior+resistencia superior:**

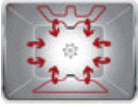
ideal para cualquier tipo de alimento

---

**Resistencia Grill:**

ayuda a un dorado perfecto del alimento

---

**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.

---

**Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):**

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

---

**Ventilador + resistencia circular + inferior:**

La cocción ventilada combinada con el calor proveniente de la base, proporciona en poco tiempo un ligero dorado.

---