

A2PY-81

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1 Typ Garraum 2

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

Energieeffizienzklasse Garraum 2 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

100x60 cm

Elektro

Gas

Umluft + Heißluft

Ober-/Unterhitze

Pyrolyse

8017709256760

Α



Ästhetik









Design

Bedienoberfläche

Ästhetik Classici

Edelstahlprägung Logo

Farbe Edelstahl Position des

Markenlogos

Oberfläche Gebürstet

Spritzleiste la Serie Farbe der Kochmulde

Art der Topfträger Gusseisen

Professional

Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Zierblende

Opera Edelstahl

Bedienknebel Farbe/Material der

Bedienung

Bedienknebel

Anzahl der Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Gerätetür

Glasart

Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Bedienknebel Classici

Metall

10

Schwarz

LED-Programmuhr Mit 2 horizontalen

Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Schublade

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1



 ${\it Garraum volumen}$

<u> </u>								
Art der Garfunktionen, G	arraum 1							
Statisch	® Ober-/	Unterhitze + Umluft	⊗ Heißluft					
Turbo-Heißluft	ECO ECO		Großflächengrill					
Kleinflächengrill + Uml	luft 👸 Unterh	nitze + Umluft						
Reinigungsfunktion, Garr	raum 1							
P * Pyrolyse								
Programme / Funktionen sekundärer Backofen								
Anzahl der Garfunktione Garfunktionen, Garraum		4						
Statisch	Kleinfl	ächengrill	Großflächengrill					
Unterhitze								
Technische Eigenschaften Kochfeld								
UR UR								
Anzahl der Kochzonen 6	Vorne links - Gas - Normalbrenner - 1.80 kW							
	renner - 1.80 kW							
		(doppelt regelbar) - 4.:	.20 kW					
Vorne links - Gas - Normalb	Iltra Rapid Blitzbrenner	(doppelt regelbar) - 4.	.20 kW					
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal	lltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW lbrenner - 1.80 kW							
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U	lltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW lbrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne							
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb	lltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW lbrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne orenner - 3.00 kW	r (doppelt regelbar) - 4	4.20 kW					
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb Typ Gasbrenner	lltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW lbrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne orenner - 3.00 kW Standard		4.20 kW ische Ja					
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb	lltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW lbrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne orenner - 3.00 kW	r (doppelt regelbar) - 4 Thermoelektri	4.20 kW ische Ja g	liert				
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb Typ Gasbrenner Automatische	Iltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW Ibrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne orenner - 3.00 kW Standard Ja	r (doppelt regelbar) - 4 Thermoelektri Zündsicherung Brennerdeckel	4.20 kW ische Ja g el Schwarz-Matt email	liert				
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb Typ Gasbrenner Automatische Einhandzündvorrichtung	Iltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW Ibrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne orenner - 3.00 kW Standard Ja	r (doppelt regelbar) - 4 Thermoelektri Zündsicherung Brennerdeckel	4.20 kW ische Ja g el Schwarz-Matt email	liert				
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb Typ Gasbrenner Automatische Einhandzündvorrichtung	Iltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW Ibrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne orenner - 3.00 kW Standard Ja	r (doppelt regelbar) - 4 Thermoelektri Zündsicherung Brennerdeckel irer Garraum 1	4.20 kW ische Ja g el Schwarz-Matt email 1 Thermo- 3	liert				
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb Typ Gasbrenner Automatische Einhandzündvorrichtung Technische Eigen Anzahl der Garraumbeleuchtungen Anzahl der Ventilatoren	Iltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW Ibrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne brenner - 3.00 kW Standard Ja schaften primä	r (doppelt regelbar) - 4 Thermoelektri Zündsicherung Brennerdeckel	4.20 kW ische Ja g el Schwarz-Matt email Thermo- 3 ungen	liert				
Vorne links - Gas - Normalb Hinten links - Gas - DUAL U Vorne Mitte - GAS - Sparbre Hinten Mitte - Gas - Normal Vorne rechts - Gas - DUAL U Hinten rechts - Gas - Starkb Typ Gasbrenner Automatische Einhandzündvorrichtung Technische Eigen Anzahl der Garraumbeleuchtungen	Iltra Rapid Blitzbrenner enner - 1.00 kW Ilbrenner - 1.80 kW Ultra Rapid Blitzbrenne brenner - 3.00 kW Standard Ja schaften primö	r (doppelt regelbar) - 4 Thermoelektri Zündsicherung Brennerdeckel Ter Garraum 1 Anzahl der T	4.20 kW ische Ja g el Schwarz-Matt email Thermo- 3 ungen thermostat Ja Kühlgebläse	liert				

SMEG SPA 30.10.2025

Pyrolyse



Bruttovolumen Garraum 70 l

Material Garraum Anzahl der Garebenen

Art der

Einschubschienen Art der Beleuchtung

Leistung der Beleuchtung

Programmierung der Garzeit

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Art der Türöffnung Abnehmbare Gerätetür

Anzahl der Türverglasungen Ever Clean Emaillierung

4

Einhängerahmen verchromt

Halogen 40 W

Start Gardauer mit Endabschaltung

Ja

Klapptür Ja Nutzabmessungen des Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Leistung der Unterhitze Leistung der Oberhitze

Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills

Leistung der Heißluft Art des Grills

Grill abklappbar

316x460x412 mm

Elektromechanisch

1200 W 1000 W 1700 W

2700 W

2000 W Elektrisch

la

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Akustisches Signal bei Ja

Garzeitende

Temperatur min. Temperatur max. 50 °C 280 °C

Technische Eigenschaften sekundärer Garraum 2

Einhängerahmen verchromt

35 It











35 I

Ja

Glühlampe

25 W

Ja



Nutzbares Garraumvolumen 2

Bruttovolumen Garraum 36 l

2

Material Garraum Ever Clean Emaillierung
Anzahl der Garebenen 4

Anzahl der Garebenen Art der

Einschubschienen Herausnehmbare Schutzabdeckung für Oberhitze/Grill

Anzahl der Garraumbeleuchtungen

Art der Beleuchtung Leistung der Beleuchtung

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung Türöffnuna

Türöffnung Klapptür **Abnehmbare Gerätetür** Ja

Anzahl der Türverglasungen Anzahl der Thermo-

Türverglasungen Sicherheitsthermostat

Kühlsystem Nutzabmessungen des

Garraums (HxBxT)

Temperaturregelung Leistung der Unterhitze

Leistung der Oberhitze Leistung des Kleinflächengrills

Leistung des Großflächengrills

Art des Grills

3

2

Kühlgebläse

310x255x417 mm

Elektromechanisch 750 W

600 W 1300 W

2050 W

Elektrisch

Optionen sekundärer Garraum 2

Temperatur min. 50 °C Tem

Temperatur max.

250 °C



Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit 1 Backblech/Fettpfanne 1 **Tiefensperre** (H: 40 mm) Backblech (H: 20 mm) Auflagerost 1 1

Serienzubehör sekundärer Garraum 2

Grillrost mit 1 Auflagerost für Tiefensperre Backblech/Fettpfanne Backblech Maxi-1

Garraum

Elektrischer Anschluss

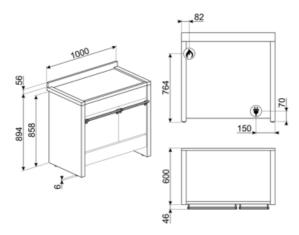
Elektrischer 5100 W Typ des vorinstallierten Einphasig

Gesamtanschlusswert Anschlusskabels

Absicherung 23 A Zusätzliche Ja, zwei- oder dreiphasig

Anschlussöglichkeiten Spannung 220-240 V

Frequenz 50/60 Hz Spannung 2 380-415 V Anschlussleiste 5-polig





Kompatibel Zubehör

AIRFRY

Ideale Alternative zum traditionellen Frittieren im Backofen mit weniger Kalorien und Fett. Damit lassen sich schnell und einfach Gerichte, wie Pommes frites, Gemüse, Fisch, Geflügel bei perfekter Bräunung knusprig zubereiten.



AIRFRY2

Luftfrittier-Backblech für 60 cm Backöfen, für die Serie SO.../SOP... der Galileo Backöfen und 60 cm Kochz./Standherde mit Heißluft. Ideal. um im Backofen den Effekt des klassischen Frittierens zu erreichen, aber mit nur halb so vielen Kalorien und Fetten.



Beidseitig einsetzbare Grillplatte. Für die perfekte Zubereitung von saftigen und knusprigen Gerichten im Backofen mit dem typischen Grillaroma. Die gerippte Seite ist besonders für Fleisch und Käse geeignet, die glatte Seite für Fisch, Meeresfrüchte und



BN620-1

Backblech emailliert (H: 20 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde

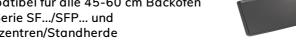


Backblech emailliert (H: 40 mm), kompatibel für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP... und Kochzentren/Standherde



BNP608T

Backblech für Feingebäck aus Aluminium, teflonbeschichtet (H: 8 mm), geeignet für alle 45-60 cm Backöfen der Serie SF.../SFP.. und Kochz./Standherde (für Auflage auf Grillrost).



GRM

Espressokocher - Support



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



GTT

Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT1A2PY-81

Splashback stainless steel, 100cm, suitable for Opera A2 cookers with MF and pyro oven



KIT2A2-8

Plinth, 100 cm, only frontal, stainless steel, suitable for A2 Opera cookers



KIT3-6

Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2, A3, A4 (945-965mm)



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5



SFLK1

Kindersicherung.



SMOLD



Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).



Symbols glossary

größere Gerichte

٠, ١,	ibols glossuly		
A f	Energy efficiency class A		Topfträger aus Gußeisen: sehr robust mit einer hohen Stabilität und Festigkeit.
	Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.	!!!	Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.
3	Dreifach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.	4	Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.
	Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße	*	Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.
*	Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.	8	Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so
	Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.		Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck, Aufläufe und Pizza.
®	Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.	ECO	ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu
(%)	Fan with grill element: The fan reduces the fierce heat from the grill, providing an excellent method of grilling various foods, chops, steaks, sausages etc. giving even browning and heat distribution, without drying out the food. The top two levels recommended for use, and the lower part of the oven can be used to keep items warm at the same time, an excellent facility when cooking a grilled breakfast. Half grill (centre portion only) is ideal for small quantities of food.		Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.
	Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für		Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten die ein intensives Ga

SMEG SPA 30.10.2025

Gerichten, die ein intensives Ga





Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 4 Garebenen.



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Klappbarer Grill: dieser lässt sich leicht nach unten klappen, um eine Reinigung über der Oberhitze/Grill bequem ausführen zu können.



Ultrarapid-Superbltzbrenner: bieten eine Leistung von bis zu 5,0 kW.



Nutzvolumen 35 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



Nutzvolumen 61 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.



DISPLAY-TYP DIGIscreen: das 4,3" große LED-Display verfügt dazu 2 Bedienknebel und 3 Touch-Tasten.



Drehknebelbedienung



Benefit (TT)

Gaskochfeld

Gas ermöglicht eine ständige Kontrolle der Wärmequelle und die Temperaturänderung erfolgt direkt

Ausgestattet mit einem Thermoelement wird die Gaszufuhr unterbrochen, wenn die Flamme erloschen ist, was Sicherheit gewährleistet

Pyrolyse

Einfache Ofenreinigung dank spezieller Pyrolyse-Funktion, die Speiserückstände durch hohe Temperaturen zu Asche reduziert.

Touch control

Einfache und intuitive Timer-Einstellung mit nur einer Berührung.

Ablagefach

Mehr Platz dank des unteren Fachs, ideal für die Aufbewahrung von Zubehör oder Kochgeschirr

Umluft

Beste Kochleistungen durch ventilierte Umluftströmung garantiert

Mehrere Ventilatoren und Heizelemente garantieren einen perfekten aerodynamischen Wärmefluss, der ein gleichmäßiges und schnelles Garen im Inneren des Garraums ermöglicht

Multilevel Cooking

Mehrere Garebenen ermöglichen maximale Flexibilität bei der Nutzung

Multilevel Halogenlicht

Interne Halogenbeleuchtung auf verschiedenen Ebenen garantiert hervorragende Sichtbarkeit

Tangentiale Kühlung

Neues Kühlsystem mit tangentialem Gebläse und Luftstrom von der Tür zur Rückwand

Air-Fry (AIRFRY optionales Zubehör)

Leichtere und schmackhaftere Speisen dank des Air-Fry-Korbs (optionales Zubehör)

Cool Door

Während jeder Funktion ist das Glas der Außentür kalt, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden

Pizzastein (optionales Zubehör)

Backen mit feuerfestem Stein für weiche und knusprige Pizza und Backwaren aus Hefe (STONE optionales Zubehör)

BBQ (optionales Zubehör)

Grillen direkt im Backofen mit dem doppelseitigen Barbecue-Grill (BBQ optionales Zubehör)



Einstellbare Höhe

Kochfeld bündig mit der Arbeitsfläche dank verstellbarer Füße

Isothermischer Garraum

Die beste Kochleistung bei höchster Energieeffizienz

Single Turbine

Der Ofen ist mit einem Ventilator und einem ringförmigen Heizelement ausgestattet, das das Garen mit Umluft ermöglicht.