

A2PY-81

Categoría cocina
 N° de hornos con etiqueta energética.
 Cavity heat source
 Tipo de encimera
 Tipo de horno principal
 Tipo de horno secundario
 Sistema de limpieza horno principal
 Código EAN
 Clase de eficiencia energética del modelo
 Clase de eficiencia energética 2° cavidad

100x60 cm
 2
 Eléctrica
 Gas
 Termoventilado
 Estático
 Piroítico
 8017709256760
 A
 A



Estética



Diseño	Especial	Tipo de regulación mandos	Mandos
Acabado panel de mandos	acero anti-huellas	Mandos	Smeg Clásica
Estética	Clásica	Color mandos	Acero inoxidable
Logo	Montado en acero	N.º de mandos	10
Color	Acero inoxidable	Color serigrafía	Negro
Posición logo	Banda bajo el horno	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Acabado	Satinado	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Trasera	Sí	Tipo de vidrio	Nerovista
Serie	Opera	Tirador	Smeg Clásica
Color Encimera	Acero inoxidable	Color maneta	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Compartimento	Cajón

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 9

Funciones de cocción tradicionales

Estático
 Ventilado
 Termoventilado

Turbo
 ECO
 Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

Ventilador grill(estrecho)
 Inferior ventilado

Función limpieza

Pirolisis

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 4

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Estático
 Grill estrecho
 Grill ancho

Inferior

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW

Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW

Anterior derecha - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 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 1

Número ventiladores 1

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 3

Termostato de seguridad Sí

Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
N° de estantes	4	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Potencia luz	40 W	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí	Grill basculante	Sí
N.º de vidrios de puerta horno	4		

Opciones horno principal

Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	280 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	35 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Capacidad bruta (Lt) horno 2	36 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Sí
N° de estantes	4	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	310x255x417 mm
Cúpula móvil	Sí	Regulación de la temperatura	Electromecánico
N° de luces	1	Resistencia inferior - Potencia	750 W
Tipo de Luz	Incandescencia	Resistencia superior - Potencia	600 W
Potencia luz	25 W	Resistencia grill - Potencia	1300 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 250 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero y lateral 1

Bandeja profunda 40mm 1

Bandeja profunda 20 mm 1

Rejilla inserción bandeja 1

Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero y lateral 1

Rejilla inserción bandeja 1

Bandeja horno 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica 5100 W

Tipo de cable eléctrico Double and Three Phase

Corriente 23 A

Frecuencia 50/60 Hz

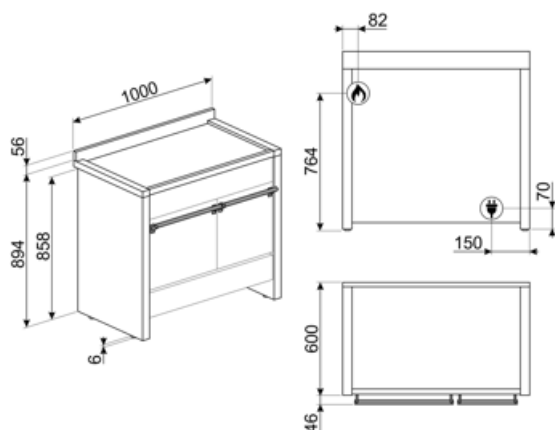
Tensión 220-240 V

Bornera 5 poli

Tensión 2 (V) 380-415 V

Enchufe No

Electric cable Instalado, monofásico



Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freír de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GRM

Soporte para cafetera Moka



GTT

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



KIT2A2-8



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTP

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



KIT1A2PY-81

Trasera, 100x75cm, acero inoxidable, apto para cocinas de Opera A2



KIT3-6

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



SFLK1



















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

 <p>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.</p>	 <p>Energy efficiency class A</p>
 <p>Instalación en columna</p>	 <p>Knobs control</p>
 <p>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.</p>	 <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p>
 <p>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.</p>	 <p>Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 .</p>
 <p>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.</p>	 <p>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 .</p>



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.



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.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



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 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 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.



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.



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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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

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.

Pirólisis

Limpieza fácil del horno gracias a la función especial de pirólisis.

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.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

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).

Turbina única

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