

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 Pirolitico

8017709256760

A



Estética









Acabado panel de

mandos

Estética

LogoMontado en aceroColorAcero inoxidablePosición logoBanda bajo el horno

Especial

Clásica

acero anti-huellas

Acabado Satinado Trasera Sí

Serie Opera

Color Encimera Acero inoxidable
Tipo de rejillas Hierro fundido

Tipo de regulación

mandos Mandos

MandosSmeg ClásicaColor mandosAcero inoxidable

N.° de mandos 10Color serigrafía NegroPantalla/Reloj DigiScreen

Puerta Con 2 bandas horizontales

Mandos

Tipo de vidrio Nerovista
Tirador Smeg Clásica

Color manetalnoxCompartimentoCajón

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

9



Número ventiladores

1

Funciones de cocción tradicionale	s		
Estático	3 Ventilado		Termoventilado
®			
Turbo	ECO ECO		Grill ancho
(circular+posterior+superior+ventilador)			
Ventilador grill(estrecho)	Inferior ventil	ado	
Función limpieza			
Pirolisis			
Programas/Funciones horno secundario			
Funciones de cocción 2ª cavidad Funciones de cocina tradicional, c	avidad 2	4	
	4**		
Estático	Grill estrecho		Grill ancho
Inferior			
- merior			
Características técnicas encimera			
UR UR			
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) - Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kV			
Tipo de quemadores de Estándar		Sistema de válvu	las de Sí
gas		seguridad	
Encendido del gas Sí desde los mandos		Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco gas	
Características técnicas horno principal			
N° luces 1		N.º de vidrios de puerta 3	

SMEG SPA 11/11/2025

reflectantes del calor

Sí

Termostato de

seguridad



Volumen útil del primer compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 70 I

horno 1

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

Tipo de Luz Potencia luz Opciones de

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable N.º de vidrios de puerta

horno

Sistema de enfriamiento Tangencial

Bloqueo de puerta durante pirólisis

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill Eléctrico Grill basculante Sí

Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 280°C

750 W

1300 W

316x460x412 mm

Electromecánico

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Características técnicas horno secundario

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas

Inicio y fin

Apertura solapa

40 W













35 I

36 I



Volumen útil del segundo compartimento de cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

Sí Cúpula mòvil N° de luces

Tipo de Luz Incandescencia

Potencia luz Encendido de la luz al

abrir la puerta

Apertura de la puerta Puerta desmontable

25 W

Apertura solapa

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

N.º de vidrios de puerta 3 horno

N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial 310x255x417 mm

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la Electromecánico temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -600 W **Potencia**

Resistencia grill -

Potencia 2050 W

Resistencia grill ancho -Potencia

Tipo de grill Eléctrico



Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 250 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero 1 Bandeja profunda

y lateral 40mm

Bandeja profunda 20 1 Rejilla inserción bandeja 1

mm

Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero 1 Rejilla inserción bandeja 1

y lateral

Bandeja horno 1

Conexión eléctrica

Datos nominales de
conexión eléctrica5100 WElectric cable
Tipo de cable eléctricoInstalled, Single phaseCorriente23 ATipo de cable eléctricoDouble and Three PhaseFrecuencia50/60 Hz

Tensión 220-240 V Bornera 5 poli Tensión 2 (V) 380-415 V



Accesorios Compatible

AIRFRY

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



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.

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.



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GRM

Soporte para cafetera Moka



GTP

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



Guías telescópicas extracción total (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



PALPZ

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



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

A T

Energy efficiency class A



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.



Instalaciíon en columna



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.



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.



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.



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.



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 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.



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 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.



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.





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: 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 esta 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: 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.



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia circular + resistenbcia 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 .



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



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.



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.



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.



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.



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



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Knobs control



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.

lluminación 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.

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).

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

Turbina única

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