

## A2PY-81

Categoría cocina	100x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Sistema de limpieza horno principal	Pirolítico
Código EAN	8017709256760
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



## Estética



Diseño	Especial	Tipo de regulación	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

Nº 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

Sistema de válvulas de seguridad

Encendido del gas desde los mandos

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

<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>Bloqueo de puerta durante pirólisis</b>	Sí
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x460x412 mm
<b>Nº de estantes</b>	4	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	1200 W
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	1000 W
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1700 W
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2700 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2000 W
<b>Sistema apertura puerta</b>	Apertura solapa	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta desmontable</b>	Sí	<b>Grill basculante</b>	Sí
<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	4		

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	280 °C

## Características técnicas horno secundario



<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	35 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	3
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	36 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	2
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Nº de estantes</b>	4	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	310x255x417 mm
<b>Cúpula móvil</b>	Sí	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Nº de luces</b>	1	<b>Resistencia inferior - Potencia</b>	750 W
<b>Tipo de Luz</b>	Incandescencia	<b>Resistencia superior - Potencia</b>	600 W
<b>Potencia luz</b>	25 W	<b>Resistencia grill - Potencia</b>	1300 W
<b>Encendido de la luz al abrir la puerta</b>	Sí	<b>Resistencia grill ancho - Potencia</b>	2050 W
<b>Apertura de la puerta</b>	Apertura solapa	<b>Tipo de grill</b>	Eléctrico
<b>Puerta desmontable</b>	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

Frecuencia 50/60 Hz

Corriente 23 A

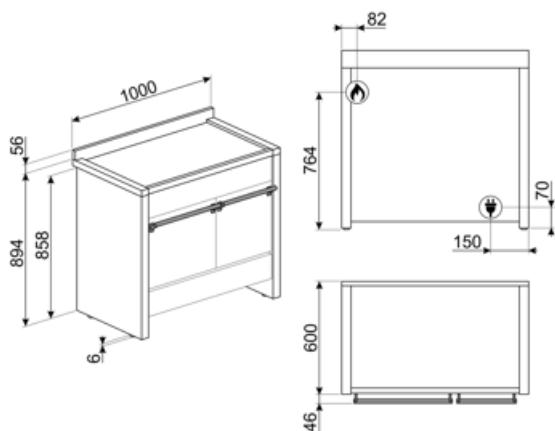
Bornera 5 poli

Tensión 220-240 V

Enchufe No

Tensión 2 (V) 380-415 V

Electric cable Instalado, monofásico



## Accesories Compatible

### AIRFRY



Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir 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

	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.
	Instalación 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 .



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 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.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.

### **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.

### **Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### **Puerta fría**

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

### **AirFry (accesorio opcional AIRFRY).**

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

### **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).

**Altura ajustable**

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

**Turbina única**

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