

# A2PYID-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 Inducción

Termoventilado

Estático Pirolitico

8017709256777

Α



# Estética





Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética

Logo

Color

Posición logo

Acabado Trasera

Serie

Color Encimera

Tipo de regulación

mandos

Especial

Acero inoxidable

Clásica

Clasica

Montado en acero Acero inoxidable Banda bajo el horno

Satinado

Sí

Opera

Acero inoxidable

Mandos

Mandos

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta
Compartimento

Smeg Clásica

Acero inoxidable

9

Negro

DigiScreen

Con 2 bandas horizontales

Nerovista

Smeg Clásica

Inox

Cajón

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

9



al diámetro de la olla

Funciones de cocción tradicionales						
Estático	<b>②</b> Ventilado	<b>®</b>	Termoventilado			
<u>@</u>						
Turbo	ECO ECO	e****	Grill ancho			
(circular+posterior+superior+ventilador)						
Ventilador grill(estrecho	nferior vent	ilado				
Función limpieza						
Pirolisis						
Programas/Funciones horno secundario						
Funciones de cocción 2ª cavidad 6 Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.						
Estático	Grill estrech	0	Grill ancho			
Inferior	Asador + gr	ill	Roof			
Características técnicas encimera						
Caracteristicas ted	cnicas encimera					
P STOP H-						
Número total de zonas de cocción 5						
Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm						
Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm						
Central - Inducción - individual - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm						
Posterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm						
	- Individual - 1.40 kw - 800	ister 2.20 kw - Ø 14.5 cm Indicador diámetro	ı Sí			
cocción con booster	•	mínimo de uso	5.			
	Sí	Indicador zona	Sí			
en caso de sobrecalentamiento		seleccionada	C(			
Adaptación automática	Sí	Indicador de calor residual	Sí			



# Características técnicas horno principal



N° luces1N.° de vidrios de puerta3Número ventiladores1reflectantes del calorVolumen útil del primer61 lTermostato deSí

compartimento de seguridad

cocción Sistema de enfriamiento Tangencial

Capacidad bruta (Lt) 68 l Bloqueo de puerta Si

horno 1 durante pirólisis

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean Dimensiones útiles

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean Dimensiones útiles 316x460x412 mm N° de estantes 4 interior cavidad (axlxp)

Tipo de estantes Bastidores metálicos Regulación de la Electromecánico

Tipo de Luz Halógenas temperatura

Potencia luz 40 W Resistencia inferior - 1200 W

Opciones de Inicio y fin

programación tiempo de cocción Resistencia superior - 1000 W

Encendido de la luz al Sí Resistencia grill - 1700 W

abrir la puerta

Sistema aportura

Aportura colana

Resistencia grill ancho - 2700 W

Sistema apertura Apertura solapa Potencia Potencia

Puerta desmontable Sí Resistencia circular - 2000 W

N.º de vidrios de puerta 4
Tipo de grill Eléctrico

horno Grill basculante Sí

# Opciones horno principal

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

# Características técnicas horno secundario



Volumen útil del 35 | N.º de vidrios de puerta 3 segundo compartimento de cocción N.º de vidrios de puerta 2 Capacidad bruta (Lt) 39 | reflectantes del calor

horno 2

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean reflectantes del calor

Termostato de Sí

seguridad

N° de estantes 4 Sistema de enfriamiento Tangencial

Tipo de estantes Bastidores metálicos Dimensiones útiles 310x255x417 mm Cúpula mòvil Sí interior cavidad (axlxp)

N° de luces 1
Regulación de la Electromecánico

Tipo de Luz Incandescencia temperatura

Potencia luz 25 W Resistencia inferior - 750 W

SMEG SPA 01/12/2025

Potencia



Encendido de la luz al abrir la puerta

Apertura de la puerta Puerta desmontable

Sí

Apertura solapa

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2050 W

Potencia

Tipo de grill

1300 W

600 W

Eléctrico

# Opciones horno secundario

Temperatura mínima

50 °C

Temperatura máxima

250 °C

200 cm

# Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

mm

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

# Equipo accesorios horno secundario

1

12500 W

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja horno

Rejilla inserción bandeja 1

### Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

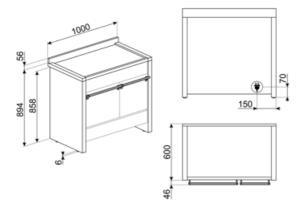
Corriente 37 A Tensión

220-240 V Tensión 2 (V) 380-415 V Largo del cable de

alimentación

50/60 Hz Frecuencia Bornera 3 poli







# **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



#### **GRILLPLATE**

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



#### **GTP**

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



### GTT

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



### KIT2A2-8

#### **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



#### **SCRP**

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



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



### **TPKPLATE**

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



# Symbols glossary



Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



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.



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



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.



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 .	<b>®</b>	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	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.
$\ddot{\Leftrightarrow}$	Asador + resistencia grill central: indica la posibilidad de utilizar el asador en combinación con la unidad de control.	<b>®</b>	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 .
	Resistencia superior: el calor que viene solo desde arriba es ideal para alimentos que requieren un dorado final sin el uso del grill, como la lasaña.	STOP °C∓	Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti- sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad
	Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad	Ö, Ö	2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

SMEG SPA 01/12/2025

eficiencia y mayor seguridad.





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.



Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



# Benefit (TT)

#### Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

#### 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.

### 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.