A2PYID-81

Categoría cocina	100x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	2
Fuente de calor de la cavidad	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Sistema de limpieza horno principal	Pirolitico
Código EAN	8017709256777
Clase de eficiencia energética	A
Clase de eficiencia energética 2° cavidad	A



Estética

Diseño	Especial
Acabado panel de mandos	Acero inoxidable
Estética	Clásica
Logo	Montado en acero
Color	Acero inoxidable
Posición logo	Banda bajo el horno
Acabado	Satinado
Trasera	Sí
Serie	Opera
Color Encimera	Acero inoxidable
Tipo de regulación mandos	Mandos

Mandos	Smeg Clásica
Color mandos	Acero inoxidable
N.° de mandos	9
Color serigrafía	Negro
Pantalla/Reloj	DigiScreen
Puerta	Con 2 bandas horizontales
Tipo de vidrio	Nerovista
Tirador	Smeg Clásica
Color maneta	Inox
Compartimento	Cajón

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	9

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

Turbo

(circular+posterior+superior+ventilador)

ECO

Grill ancho

Ventilador grill(estrecho)

Inferior ventilado

Función limpieza

Pirolisis

Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad 6

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.

Estático

Grill estrecho

Grill ancho

Inferior

Asador + grill

Techo

Características técnicas encimera

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

Número de zonas de cocción con booster	5	**Indicador diámetro mínimo de uso**	Sí
Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	**Indicador zona seleccionada**	Sí
Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	**Indicador de calor residual**	Sí

Características técnicas horno principal



Nº luces	1
Número ventiladores	1
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l
Capacidad bruta (Lt) horno 1	68 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Nº de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Tipo de Luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí
Sistema apertura puerta	Apertura solapa
Puerta desmontable	Sí
N.º de vidrios de puerta horno	4
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	3
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Resistencia superior - Potencia	1000 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Resistencia circular - Potencia	2000 W
Tipo de grill	Eléctrico
Grill basculante	Sí

Opciones horno principal

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

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	35 l
Capacidad bruta (Lt) horno 2	39 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Nº de estantes	4
Tipo de estantes	Bastidores metálicos
Cúpula mòvil	Sí
Nº de luces	1
Tipo de Luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
N.º de vidrios de puerta horno	3
N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	2
Termostato de seguridad	Sí
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	310x255x417 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Resistencia inferior - Potencia	750 W

Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Resistencia superior - Potencia**	600 W
Apertura de la puerta	Apertura solapa	**Resistencia grill - Potencia**	1300 W
Puerta desmontable	Sí	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2050 W
		Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	250 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

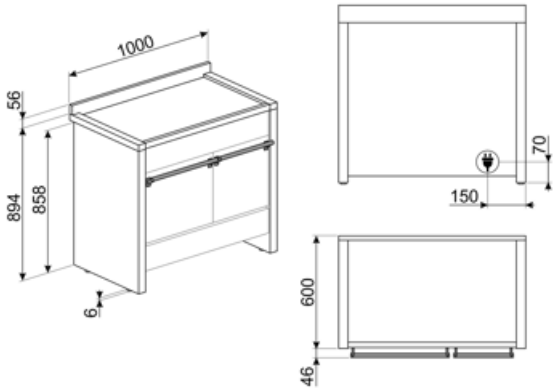
Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Bandeja profunda 40mm**	1
Bandeja profunda 20 mm	1	**Rejilla inserción bandeja**	1

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	12500 W	**Largo del cable de alimentación**	200 cm
Corriente	37 A	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	3 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	**Enchufe**	No


1000
56
894
858
6
70
150
600
46

Accesorios Compatible



AIRFRY2

Bandeja para freidora de aire. Ideal para recrear en el horno la fritura tradicional, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de forma rápida y sencilla platos como patatas fritas, verduras fritas y pescado, garantizando un dorado perfecto y una textura crujiente.



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

KIT2A2-8



PALPZ

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



SFLK1



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.

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



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.



GTT

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



KIT3-6

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



SCRP

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



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



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



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.



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 .

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 .

Asador + resistencia grill central: indica la posibilidad de utilizar el asador en combinación con la unidad de control.

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.

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.

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.

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 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 .

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

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.

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.

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

Knobs control

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 .

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.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

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

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.

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.

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).

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.