A2PY-81

Taille du centre de cuisson	100x60 cm
Nombre de cavités avec étiquette énergétique	2
Source de chaleur de la cavité	Electrique
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Statique
Système de nettoyage four principal	Pyrolyse
Code EAN	8017709256760
Classe d'efficacité énergétique première cavité	A
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité	A



Esthétique

Esthétique	Classica	**Couleur des manettes**	Inox
Série	Opéra	**Type d'afficheur**	Tactile
Couleur	Inox	**Nombre de manettes**	10
Finition	Satiné	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Design	Professional		
Porte	Avec 2 bandeaux horizontaux	**Poignée**	Smeg Classica
		Couleur de la poignée	Inox brossé
Dosseret	Oui	**Type de verre**	Verre noir Eclipse
Type de grilles	Fonte	**Compartiment de rangement**	Tiroir
Couleur de la table de cuisson	Inox		
		Logo	Inox Appliqué
Finitions du bandeau de commandes	Inox anti-trace	**Position du logo**	Bandeau sous le four
Manettes de commande	Smeg Classica		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson	9

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Chaleur tournante turbo
- Eco
- Gril fort
- Gril moyen ventilé
- Sole ventilée

Fonction de nettoyage

- Pyrolyse

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité 4

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

- Statique
- Gril moyen
- Gril fort
- Résistance sole

Caractéristiques techniques table de cuisson

UR UR

Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Arrière gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW
Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW
Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW
Avant droit - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW
Arrière droit - Gaz - Rapide - 3.00 kW

Type de brûleur gaz	Standard	**Thermocouple**	Oui
Allumage intégré aux manettes	Oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	1	**Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte**	3
Nombre de turbines	1	**Thermostat de sécurité**	Oui
Volume net de la cavité	61 l	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Capacité brute (litres)	70 l		
Matériau de la cavité	Email Ever Clean		
Nombre de niveaux de cuisson	4		

Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Type d'éclairage	Halogène
Puissance de l'éclairage	40 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte démontable	Oui
Nombre de vitres de la porte du four	4
Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse	Oui
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	316x460x412 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance sole	1200 W
Puissance résistance voûte	1000 W
Puissance résistance gril	1700 W
Puissance résistance gril fort	2700 W
Puissance résistance circulaire	2000 W
Type de gril	Electrique
Gril abattant	Oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui
Signal sonore fin de cuisson	Oui
Température minimale	50 °C
Température maximale	280 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Volume net de la cavité secondaire	35 l
Capacité brute (litres)	36 l
Matériau de la cavité	Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson	4
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal
Voûte mobile	Oui
Nombre de lampes	1
Type d'éclairage	Incandescence
Puissance de l'éclairage	25 W
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui
Type d'ouverture de la porte	Abattante
Porte démontable	Oui
Nombre de vitres de la porte du four	3
Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte	2
Thermostat de sécurité	Oui
Système de refroidissement	Tangentiel
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP)	310x255x417 mm
Contrôle de température	Electromécanique
Puissance résistance sole	750 W
Puissance résistance voûte	600 W
Puissance résistance gril	1300 W
Puissance résistance gril fort	2050 W
Type de gril	Electrique

Options four secondaire

Température minimale	50 °C	**Température maximale**	250 °C

Accessoires inclus four principal

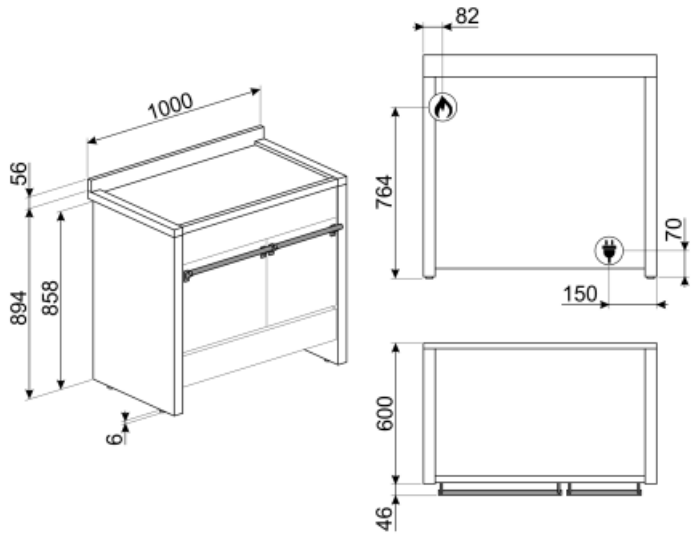
Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Lèchefrite profond 40 mm**	1
Lèchefrite profond 20 mm	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1

Accessoires inclus - Four secondaire

Grille avec arrêt arrière et latéral	1	**Grille intégrée au lèchefrite**	1
Lèchefrite maxi four	1		

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	5100 W	**Type de câble d'alimentation installé**	Oui, monophasé
Intensité	23 A	**Modalités de connexion supplémentaires**	Oui, bi et triphasé
Tension	220-240 V	**Fréquence**	50/60 Hz
Tension 2	380-415 V	**Borne de raccordement**	5 pôles



Not included accessories



AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits.



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille

KIT2A2-8

Plinthe, 100 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra A2



KIT3-6

Support pour augmenter la hauteur des centres de cuisson Opéra (à 950 mm)



BN620-1

Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SFLK1

Sécurité enfants



PRTX

Pierre à pizza ronde avec poignées, diamètre 35 cm. Accessoire non adapté aux fours micro-ondes. Compatible également avec fours gaz si posée sur une grille.



KIT1A2PY-81

Crédence murale, 100 x 75 cm, inox, pour centres de cuisson Opéra pyrolyse A2PY



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



GTA-6

Kit rails télescopiques sur 3 niveaux. Longueur 369 mm 2 rails télescopiques à sortie totale : 431 mm 1 kit rails télescopiques à sortie partielle : 177 mm Matériau : inox AISI 430 brillant



BBQ

Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes.



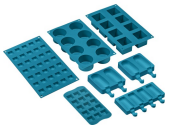
GTT

Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments.
Utilisables de -60°C à +230°C

Symbols glossary (TT)

A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Gril abattant : La présence d'un gril abattant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Turbine + résistance gril moyen : cette fonction, grâce à l'action combinée de la turbine et de la chaleur du gril moyen, est idéale pour la cuisson rapide et le gratins de petites quantités d'aliments (surtout la viande), en combinant les avantages diététiques du gril avec l'uniformité de cuisson ventilée.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Voûte Mobile : La voûte mobile est une solution exclusive qui protège la partie supérieure de la cavité du four. Facilement amovible pour un nettoyage facile, elle peut également être lavée au lave-vaisselle.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.