A2PY-81

Categoria cucina	100x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Pirolitico
Codice EAN	8017709256760
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A



Estetica

Estetica	Classica	**Colore manopole**	Acciaio
Serie	Opera	**Display**	Touch
Colore	Acciaio Inox	**N° manopole**	10
Finitura	Satinato	**Colore serigrafia**	Nero
Design	Speciale	**Maniglia**	Smeg Classica
Porta	Con 2 fasce orizzontali	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Alzatina	Sì	**Tipo vetro**	Eclipse
Tipo griglie	Ghisa	**Vano**	Cassetto
Colore pianale	Inox	**Logo**	Applicato inox
Finitura pannello comandi	Acciaio antimpronta	**Posizione logo**	Fascia sotto forno
Manopole	Smeg Classica		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	9

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill largo
- Grill stretto ventilato
- Base ventilata

Funzioni pulizia

 Pirolisi

Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità	4

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

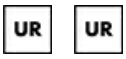
 Statico

 Grill stretto

 Grill largo

 Base

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Posteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Posteriore destra - Gas - Rapido - 3.00 kW

Tipo bruciatori gas	Standard	**Valvolatura di sicurezza**	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	**Cappellotti bruciatori gas**	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1	**N° vetri porta termoriflettenti**	3
N° di ventole	1	**Termostato di sicurezza**	Sì
Volume netto della cavità	61 l	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Volume lordo della prima cavità	70 l	**Blocco Porta in Pirolisi**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	316x460x412 mm
N° di ripiani	4	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Tipo ripiani	Telai	**Resistenza suola - Potenza**	1200 W
Tipo di luci	Alogene	**Resistenza cielo - Potenza**	1000 W
Potenza luce	40 W	**Resistenza grill - Potenza**	1700 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	**Resistenza grill largo - Potenza**	2700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì		
Apertura porta	A ribalta		

Porta smontabile	Sì	**Resistenza circolare - Potenza**	2000 W
N°vetri porta forno	4	**Tipo grill**	Elettrico
		Grill basculante	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	**Temperatura minima**	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	280 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	35 l	**N°vetri porta forno**	3
Volume lordo della seconda cavità	36 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Termostato di sicurezza**	Sì
N° di ripiani	4	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	310x255x417 mm
Volta Mobile	Sì	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
N° di luci	1	**Resistenza suola - Potenza**	750 W
Tipo di luci	Incandescenza	**Resistenza cielo - Potenza**	600 W
Potenza luce	25 W	**Resistenza grill - Potenza**	1300 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Resistenza grill largo - Potenza**	2050 W
Apertura porta	A ribalta	**Tipo grill**	Elettrico
Porta smontabile	Sì		

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C	**Temperatura massima**	250 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e fermi	1	**Bacinella profonda 40mm**	1
Bacinella profonda 20mm	1	**Griglia inserto bacinella**	1

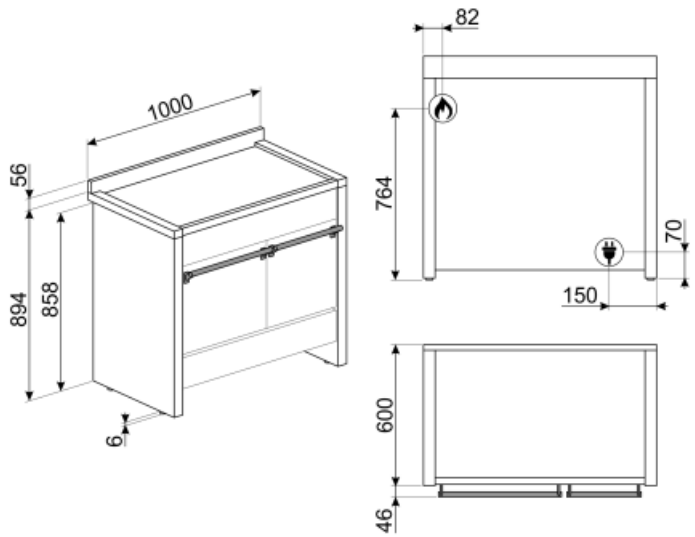
Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e fermi	1	**Griglia inserto bacinella**	1

Bacinella tuttoforno	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	5100 W	**Tipo di cavo elettrico installato**	Sì, Monofase
Corrente	23 A	**Altre modalità di collegamento**	Sì, Bi- e Trifase
Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione 2 (V)	380-415 V	**Morsettiera**	5 poli



Accessori non inclusi



AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia

KIT2A2-8

Kit zoccolo, 100cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A2



KIT3-6

Kit estensione altezza 2 pannelli laterali (950mm), inox, per cucine Opera A2,A3,A4 (945-965mm)



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



KIT1A2PY-81

Schienale acciaio, 100cm, per cucine Opera A2 con forno MF e piro



GRM

Griglia riduzione moka



GTA-6

Guide telescopiche ad estrazione totale su 2 livelli e parziale sul livello inferiore. Lunghezza 369 mm 2 guide estrazione totale 431 mm, 1 guida estrazione semplice 177 mm, Materiale: acciaio AISI 430 lucido



BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



GTT

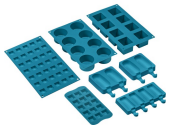
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

SMOLD



Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.

A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



Porta quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Ventola + resistenza grill centrale: questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Volta Mobile: La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Indica il volume utile della cavità del forno.