

A2PY-81

Dimensiune aragaz	100x60 cm
Nr. de cavități cu etichetă energetică	2
Sursă de căldură pentru cavitare	ENERGIE ELECTRICĂ
Tip plită	Gaz
Tip de cuptor principal	Termo-ventilat
Tipul celui de-al doilea cuptor	Static
Sistem de curățare a cuptorului principal	Pirolitic
Cod EAN	8017709256760
Clasa de eficiență energetică	A
Clasa de eficiență energetică, a doua cavitare	A



Estetică



Estetică	Classica	Tip de setare de control	Butoane rotative de control
Serie	Opera	Butoane rotative de control	Smeg Classic
Design	Profesional	Controlează culoarea	Oțel inoxidabil
Culoare	Oțel inoxidabil	Nr. de controale	10
Finisaj	Satin	Serigraphy colour	Black
Finalizare panou de comandă	Oțel Inoxidabil prietenos cu degetele	Afișaj	Tactil
Siglă	Assembled st/steel	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Logo position	Facia below the oven	Tip sticlă	Eclipsă
În picioare	Da	Mâner	Smeg Classic
Culoare plită	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Oțel inoxidabil periat
Tip de suporturi pentru cuve	Fontă	Compartiment de stocare	Sertar

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	9
-------------------------	---

Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Turbo	Eco	Grătar mare
Grătar ventilator (mic)	Partea inferioară asistată de ventilator	

Funcții de curățare

Pirolitic

Programe/funcții cuptor auxiliar

Funcții de preparare cavitatea 2 4

Funcții tradiționale de gătit, cavitatea 2

Static	Grătar mic	Grătar mare
Partea inferioară		

Caracteristici tehnice plită



Nr. total de zone de gătit 6

- Față stânga - Gaz – Semirapid - 1.80 kW
- Spate stânga - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW
- Față Centru - Gaz – AUX - 1.00 kW
- Spate centru - Gaz – Semirapid - 1.80 kW
- Față dreapta - Gaz – 2UR (dual) - 4.20 kW
- Spate dreapta - Gaz – rapid - 3.00 kW

Tip de arzătoare cu gaz	Standard	Supape de siguranță pentru gaz	Da
Aprindere electronică automată	Da	Capace de arzător	Emailat negru mat

Caracteristici tehnice ale cuptorului principal



Nr. lumini	1	Nr. de uși de sticlă termoreflexivante	3
Număr ventilator	1		

Volumul net al cavității	61 l	Termostat de siguranță	Da
Volum brut, prima cavitate	70 l	Sistemul de răcire	Tangențial
Material cavitate	Email mereu curat	Blocarea uși în timpul pirolizei	Da
Nr. de rafturi	4	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	316x460x412 mm
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Tip lumină	Halogen	Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Puterea de iluminare	40 W	Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Setarea timpului de preparare	Pornire și Oprire	Element gril	1700 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2700 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Ușă detașabilă	Da	Tip grătar	Electric
Nr. total de uși de sticlă	4	Grătar înclinat	Da

Opțiuni cuptor principal

Temporizatorul	Da	Temperatură minimă	50 °C
Sfârșitul alarmei acustice de gătit	Da	Temperatură maximă	280 °C

Caracteristici tehnice ale cuptorului secundar



Volumul net al celei de-a doua cavități	35 l	Nr. total de uși de sticlă	3
Volum brut, a doua cavitate	36 l	Nr. uși de sticlă termoreflexizante	2
Material cavitate	Email mereu curat	Termostat de siguranță	Da
Nr. de rafturi	4	Sistemul de răcire	Tangențial
Tip de rafturi	Rafturi metalice	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	310x255x417 mm
Căptușeală plafon	Da	Controlul temperaturii	Electro-mecanic
Nr. lumini	1	Element de încălzire inferior – Putere	750 W
Tip lumină	Incandescent	Element de încălzire superior – Putere	600 W
Puterea de iluminare	25 W	Element grătar – Putere	1300 W
Lumină atunci când ușa cuptorului este deschisă	Da	Grătar mare – Putere	2050 W
Deschidere uși	Clapetă jos	Tip grătar	Electric
Ușă detașabilă	Da		

Opțiuni cuptor auxiliar

Temperatură minimă	50 °C	Temperatură maximă	250 °C
---------------------------	-------	---------------------------	--------

Accesorii incluse pentru cuptorul principal și plită

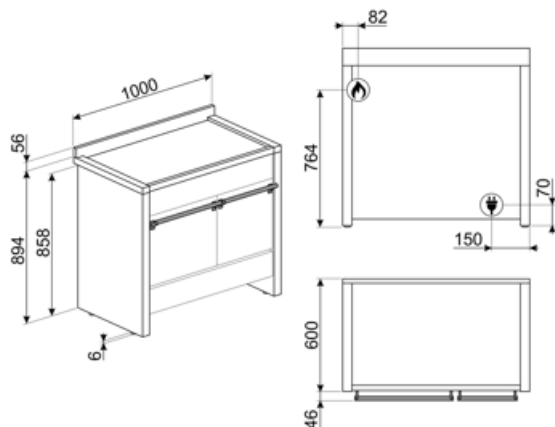
Raft cu oprire spate și laterală	1	Tavă adâncă de 40 mm	1
Tavă adâncă de 20 mm	1	Plasă grătar	1

Accesorii incluse pentru cuptorul secundar

Raft cu oprire spate și laterală	1	Plasă grătar	1
Tavă de copt largă	1		

Conexiune electrică

Valoarea nominală a conexiunii electrice	5100 W	Tipul de cablu electric instalat	Da, monofazat
Curent	23 A	Tip de cablu electric	Da, dublu și trifazic
Tensiune	220-240 V	Frecvență	50/60 Hz
Tensiune 2 (V)	380-415 V	Bloc terminale	5 poles



Not included accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY . 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

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



GTP

** Ghidaje telescopice parțial extractibile (1 nivel)** Extracție: 300 mm
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT1A2PY-81

Protecție, 90x75 cm, oțel inoxidabil, potrivită pentru Opera pirolitică A2



KIT3-6

Kit extensie înălțime (950 mm), oțel inoxidabil, pentru aragazuri Opera



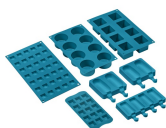
PRTX

Piatră de pizza refractară cu mâner. D=35cm Nu este adecvat pentru cuptoarele cu microunde. Potrivit pentru cuptoare cu gaz, pentru a fi pus pe grătar.



SMOLD

Set de 7 matrite de silicon pentru înghețate, acadele de gheață, praline, cuburi de gheață sau porții de alimente. Utilizabil de la -60 °C la +230 °C



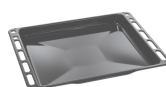
BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



GRM

Suport moka plite cu gaz



GTT

** Ghidaje telescopice complet extractibile (1 nivel)** Extracție: 433 mm
Material: Oțel inoxidabil AISI 430 lustruit



KIT2A2-8

Plintă, 100 cm, oțel inoxidabil potrivită pentru aragazuri Opera A2-8



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



SFLK1

Blocare pentru copii



Symbols glossary (TT)

 <p>Suporturi din fontă rezistentă: pentru stabilitate și rezistență maximă.</p>	 <p>A: Performanța de uscare a produsului, măsurată de la A+++ la D / G în funcție de familia de produse</p>
 <p>Instalare în coloană: Instalarea în coloană</p>	 <p>Controlul butoanelor</p>
 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>	 <p>...</p>
 <p>Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.</p>	 <p>Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului</p>	 <p>Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.</p>
 <p>Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.</p>	 <p>Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.</p>
 <p>Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.</p>	 <p>Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.</p>
 <p>Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.</p>	 <p>ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit</p>



Ventilator cu element de grătar: Ventilatorul reduce căldura acerbă de la grătar, oferind o metodă excelentă de prăjire a diferitelor alimente, cotlete, fripturi, cârnați etc., oferind chiar și rumenire și distribuție de căldură, fără a usca alimentele. Primele două niveluri recomandate pentru utilizare și partea inferioară a cuptorului pot fi utilizate pentru a menține articolele calde în același timp, o facilitate excelentă atunci când gătiți un mic dejun la grătar. Jumătate de grătar (numai partea centrală) este ideal pentru cantități mici de alimente.



Jumătate de grătar: Pentru gătit și rumenirea rapidă a alimentelor. Cele mai bune rezultate pot fi obținute utilizând raftul de sus pentru articole mici, rafturile inferioare pentru cele mai mari, cum ar fi cotlete sau cârnați. Pentru jumătate de grătar căldura este generată numai în centrul elementului, astfel încât este ideal pentru cantități mai mici.



Cuptoarele cu gaz oferă control instantaneu al căldurii, timpi de gătit reduși și capacitatea de a coace la temperaturi mult mai scăzute decât cuptoarele electrice.



Deschidere automată: unele modele au ușa cu deschidere automată atunci când ciclul este finalizat, care este o soluție perfectă pentru unitățile de bucătărie fără mâner, deoarece nu este nevoie de mâner. Din motive de siguranță, ușa se blochează automat atunci când mașina este în uz pentru a evita deschiderea accidentală.



Căptușeală de acoperiș detașabilă: Aceasta este o soluție perfectă care protejează partea superioară a cavității cuptorului de poluare. Ușor de îndepărtat pentru curățare, poate fi spălat în mașina de spălat vase.



Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



Arzătoare ultrarapide: Arzătoarele ultrarapide puternice oferă o putere de până la 5 kw.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.



Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătit rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătit intensă.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.



Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.



Grătar de înclinare: grătarul de înclinare poate fi desfăcut cu ușurință pentru a deplasa elementul de încălzire și pentru a curăța acoperișul aparatului într-un singur pas simplu.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.

Benefit (TT)

Convecție veritabilă

Cele mai bune performanțe de gătit, garantate de fluxul circular ventilat

Numeroasele ventilatoare și rezistențe de încălzire garantează un flux de căldură perfect aerodinamic, permițând un gătit mai omogen și mai rapid înăuntrul camerei.

Plită de gătit cu gaz

Gazul asigură controlul permanent al sursei de căldură, iar schimbarea temperaturii este imediată

Echiptat cu un termocuplu, alimentarea cu gaz se întrerupe în caz de stingere a flăcării pentru un plus de siguranță.

Controlul tactil

Setare ușoară și intuitivă a temporizatorului printr-o simplă atingere

Turbină simplă

Cuptorul are un ventilator echipat cu o rezistență de încălzire circulară care permite gătitul cu căldură rotativă

Cameră izotermă

Cele mai bune performanțe de gătit, la cel mai înalt nivel de eficiență energetică

Răcire tangențială

Noul sistem de răcire cu ventilator tangențial și flux de aer dinspre ușă spre panoul antistropi

Piroliză

Curățare ușoară a cuptorului, datorită funcției pirolitice speciale

Iluminat cu halogen pe mai multe niveluri

Iluminatul interior cu halogen, cu diferite niveluri de intensitate, garantează o vizibilitate excelentă

Înălțime reglabilă

Partea superioară a aragazului aliniată cu blatul de lucru, datorită piciorușelor reglabile

Gătit pe mai multe niveluri

Mai multe niveluri de gătit permit maxima flexibilitate de utilizare

Ușă rece

În timpul oricărei funcții, geamul exterior al ușii rămâne rece, evitându-se orice risc de arsuri

AirFry (accesoriu opțional AIRFRY)

Mâncăruri mai ușoare și mai gustoase, datorită coșului AirFry (accesoriu opțional)

Compartiment de stocare cu sertar

Mai mult spațiu datorită compartimentului inferior cu sertar, ideal pentru păstrarea accesoriilor sau ustensilelor de bucătărie

BBQ (accesoriu opțional)

Coacere la grătar direct în cuptor, cu grătarul cu două fețe (accesoriu opțional BBQ)

Piatră pentru pizza (accesoriu opțional)

Coacere pe piatră refractară pentru pizza moale și crocantă și produse dospite (accesoriu opțional PIATRĂ)