

# A2PYID-81

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale Tipo forno secondario

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

Classe di efficienza energetica, seconda cavità

100x60 cm

2

Elettrico Induzione Termoventilato

Statico Pirolitico

8017709256777

Α



# Estetica





Design

Finitura pannello

comandi

Estetica

Logo Colore

Posizione logo

**Finitura** 

**Alzatina** Serie

Colore pianale Tipo di regolazione

comandi piano

Speciale

Acciaio

Classica

Applicato inox

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Sì Opera

Acciaio inox Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

**Porta** Tipo vetro

Maniglia

Colore maniglia

Vano

Smeg Classica

Acciaio

9

Nero

DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

**Eclipse** 

Smeq Classica

Inox spazzolato

Cassetto

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Statico

Ventilato

Termo-ventilato



Turbo



Eco



Grill largo



Grill stretto ventilato

Funzioni cottura tradizionali



Base ventilata

**SMEG SPA** 01/12/2025

9



#### Funzioni pulizia



Pirolisi

# Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 6 Funzioni cottura tradizionali seconda cavità		
Statico	Grill stretto	Grill largo
Base	Girarrosto + grill	Cielo

# Caratteristiche tecniche pianale







#### Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm Centrale - Induzione - Singolo - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm Posteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm Numero zone di cottura Indicatore diametro

Sì con booster minimo di utilizzo Auto-arresto in caso di Indicatore zona Sì surriscaldamento selezionata Adattamento Sì Spia calore residuo Sì automatico al diametro della pentola

# Caratteristiche tecniche forno principale



Volume netto della

cavità

Volume lordo della 68 I

prima cavità

**Smalto Ever Clean** Materiale della cavità

N° di ripiani Tipo ripiani Telai Tipo di luci Alogene 40 W Potenza luce Opzioni di Inizio e fine

programmazione tempo

cottura

N° vetri porta 3 termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Blocco Porta in Pirolisi

Dimensioni utili interno 316x460x412 mm

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Elettromeccanica

1200 W

1000 W



Accensione luce Sì

all'apertura porta

A ribalta Apertura porta Porta smontabile Sì

N° vetri porta forno

Resistenza grill -1700 W

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill Elettrico Sì

**Grill** basculante

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo Allarme acustico di fine

cottura

Temperatura minima Temperatura massima

50 °C 280 °C

3

2700 W

2000 W

Caratteristiche tecniche forno secondario

35 I

39 I













**Smalto Ever Clean** 

Incandescenza

Volume netto, seconda

cavità

Volume lordo della

seconda cavità

Materiale della cavità

N° di ripiani 4 Tipo ripiani Telai Volta Mobile Sì N° di luci

Tipo di luci

Potenza luce Accensione luce

all'apertura porta

Apertura porta

Porta smontabile

A ribalta

25 W

Sì

Sì

N°vetri porta forno

N° vetri porta 2 termoriflettenti

Termostato di sicurezza

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Tipo grill

1300 W

750 W

600 W

310x255x417 mm

Elettromeccanica

2050 W

Elettrico

Opzioni forno secondario

50 °C Temperatura minima

Temperatura massima

250 °C

1

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop e

fermi

Bacinella profonda

20<sub>mm</sub>

Bacinella profonda

40mm

Griglia inserto bacinella 1



# Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella tuttoforno 1

Griglia inserto bacinella 1

# Collegamento Elettrico

Dati nominali di 12500 W

collegamento elettrico

 Corrente
 37 A

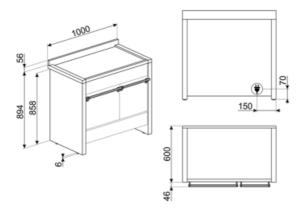
 Tensione
 220-240 V

 Tensione 2 (V)
 380-415 V

Lunghezza cavo di alimentazione

Frequenza 50/60 Hz Morsettiera 3 poli

200 cm





# Accessori Compatibili

#### **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.



#### AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. 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.

#### BBO

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.



#### BN620-1

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



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.



#### BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



#### **GRILLPLATE**

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



#### **GTP**

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



#### GTT

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



#### 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)



#### **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.



#### **SCRP**

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



#### SFLK1

Blocco sicurezza



#### **SMOLD**



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



## **TPKPLATE**

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.



## Glossario simboli



Opzione Booster: L'Opzione Booster presente sui piani di cottura a induzione, permette alla piastra di lavorare alla massima potenza, quando si rende necessario cucinare cibi che richiedono cotture molto intense.



Classe di efficienza energetica A



Installazione a colonna.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



Girarrosto + resistenza grill centrale: indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il centrale.



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.



Resistenza cielo: il calore proveniente solo dall'alto è ideale per cibi che richiedono doratura finale senza bisogno dell'utilizzo del grill, come le lasagne.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Antisurriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



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



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



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.



Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.



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.





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



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Controllo con manopole



## **Benefit**

#### Piano cottura a induzione

Cottura rapida e un controllo preciso della temperatura

Attraverso l'uso di pentole adatte, l'induzione è facile da usare e da mantenere, sicura e reattiva.

#### Pirolisi

Pulizia facilitata del forno grazie alla speciale funzione pirolitica

#### Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

#### Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

#### True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

#### Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

## Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

## Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

## Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

# Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

## AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

#### Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)



# BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

# Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

## Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme