A2PYID-81

Categorie fornuis	100x60 cm
N. of cavities with energy label	2
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Type secundaire oven	Statisch
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709256777
Energie-efficiëntieklasse	A
Energie-efficiëntieklasse, tweede oven	A



Design

Design	Speciaal
Afwerking bedieningspaneel	Inox
Design	Classici
Logo	Assembled st/steel
Kleur	Inox
Positie logo	Strook onder de oven
Afwerking	Geborsteld inox
Upstand	Ja
Series	Opera
Kleur kookplaat	Inox
Bediening	Bedieningsknoppen

Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Kleur bedieningsknoppen	Inox
Aantal bedieningsknoppen	9
Kleur serigrafie	Zwart
Display	DigiScreen
Deur	Met 2 horizontale stroken
Type glas	Eclipse zwart glas
Handgreep	Smeg Classici
Kleur handgreep	Geborsteld inox
Opbergruimte	Opbergvak met lade

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	9

Traditionele bereidingsfuncties

- Statisch
- Geventileerd
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- Turbo
- ECO
- Grote grill
- Ventilator + kleine grill
- Geventileerde onderwarmte

Reinigingsfuncties

- Pyrolyse

Programma's / Functies secundaire oven

Aantal kookfuncties 6

Traditionele bereidingsfuncties, 2e oven

- Statisch
- Kleine grill
- Grote grill
- Onderwarmte
- Braadspit + grill
- Roof

Technische specificaties kookplaat

Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
Linksachter - Inductie - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Midden - Inductie - enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
Rechtsachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Aantal kookzones met booster	5	**Indicator minimaal te gebruiken diameter**	Ja
Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	**Indicator geselecteerde zone**	Ja
Automatische aanpassing panafmeting	Ja	**Indicator (lampje) restwarmte**	Ja

Technische specificaties primaire oven

Aantal lampen	1	**Aantal thermo-reflecterende ruiten**	3

Aantal ventilatoren	1
Netto volume 1e oven	61 l
Bruto volume, oven 1	68 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Type licht	Halogeen
Vermogen lamp	40 W
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	4
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Deurblokkering tijdens pyrolyse	Ja
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	316x460x412 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	1200 W
Bovenwarmte - vermogen	1000 W
Grill - vermogen	1700 W
Grote vlakgrill - vermogen	2700 W
Circulatie - vermogen	2000 W
Grill type	Elektrisch
Kantelbare grill	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja
Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	280 °C

Technische specificaties secundaire oven



Netto volume 2e oven	35 l
Bruto volume, oven 2	39 l
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille
Aantal kookniveaus	4
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen
Uitneembare bovenplaat	Ja
Aantal lampen	1
Type lamp	Gloeilamp
Vermogen lamp	25 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja
Opening deur	Neerwaarts
Uitneembare ovendeur	Ja
Aantal ruiten ovendeur	3
Aantal thermo-reflecterende ruiten	2
Veiligheidsthermostaat	Ja
Koelsysteem	Mantelkoeling
Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	310x255x417 mm
Temperatuurregeling	Elektro-mechanisch
Onderwarmte - vermogen	750 W
Bovenwarmte - vermogen	600 W
Grill - vermogen	1300 W
Grote vlakgrill - vermogen	2050 W
Type grill	Elektrisch

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C
Maximum temperatuur	250 °C

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

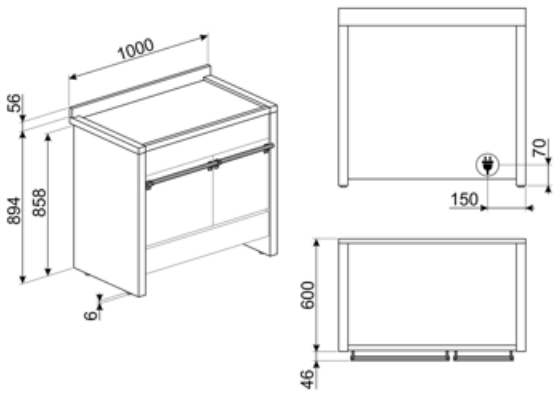
Ovenrooster met stop	1	**Bakplaat (40 mm)**	1
Bakplaat (20 mm)	1	**Inzetrooster**	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	**Inzetrooster**	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	12500 W	**Lengte voedingskabel**	200 cm
		Frequentie	50/60 Hz
Stroom	37 A	**Connection box**	3 polig
Spanning	220-240 V	**Stekker**	Nee
Spanning 2 (V)	380-415 V		



Compatible Accessories

AIRFRY2



Air fryer tray. 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.

BBQ



Dubbelzijdig

BN620-1



Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.

BN640



Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes

BNP608T



Teflon bakplaat, 8mm diep

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.

GTP



Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

GTT



Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).

KIT2A2-8

Plinth, 100 cm, only frontal, stainless steel ,suitable for A2 Opera cookers

KIT3-6



Height extension kit 2 lateral sides (950mm), stainless steel, for Opera cookers A2,A3,A4 (945-965mm)

PALPZ



Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm

SCRP



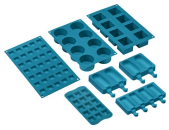
Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten

SFLK1



Child lock

SMOLD



Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes, pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot 230°C.

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.

Symbols glossary



Power booster: option allows the zone to work at full power when very intense cooking is necessary.



Energy efficiency class A



Installation in column: Installation in column.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



De ventilator vermindert de sterke hitte van de grill en zorgt voor een uitstekende methode voor het grillen van verschillende gerechten, steaks, worst etc., door het een homogene bruining en warmteverdeling te geven zonder het voedsel uit te drogen. De bovenste twee niveaus zijn aangeraden voor deze functie. Het onderste deel van de ovenruimte kan op die manier nog gebruikt worden voor het warmhouden van voeding op hetzelfde moment.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.

Rotisserie with half grill: These symbols allow use of the rotisserie with half grill.

Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.

Top element only: This is used from above only, and is ideal for foods that are finished off with golden topping but do not require the full heat from the grill. Dishes such as Lasagne, potato topped foods, and cheese topped recipes benefit from this mode.

Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.

Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Automatic opening: some models have Automatic opening door when the cycle is finished which is a perfect solution for handle-less kitchen units as no handle is needed. For safety reasons, the door locks automatically when the machine is in use to avoid it being opened inadvertently.

PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.

Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.

Removable roof liner: This is a perfect solution that protects the upper part of the cavity of the oven from pollution. Easy to remove for cleaning, it can be washed in the dishwasher.

The oven cavity has 4 different cooking levels.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Tilting grill: the tilting grill can be easily unhooked to move the heating element and clean the roof of the appliance in one simple step.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

DIGIscreen display + bedieningsknoppen



Knobs control

Benefit (TT)

Induction hob

Induction offers fast cooking and precise temperature control

Through the use of suitable cookware, induction is easy to use and maintain, safe and responsive.

Pyrolysis

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic function

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat