

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	Bedieningsknoppen	Smeg Classici
Afwerking bedieningspaneel	Inox	Kleur bedieningsknoppen	Inox
Design	Classici	Aantal bedieningsknoppen	9
Logo	Assembled st/steel	Kleur serigrafie	Zwart
Kleur	Inox	Display	DigiScreen
Positie logo	Strook onder de oven	Deur	Met 2 horizontale stroken
Afwerking	Geborsteld inox	Type glas	Eclipse zwart glas
Upstand	Ja	Handgreep	Smeg Classici
Series	Opera	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Kleur kookplaat	Inox	Opberg ruimte	Opbergvak met lade
Bediening	Bedieningsknoppen		


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

Opties primaire oven

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

Technische specificaties secundaire oven



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

Opties secundaire oven

Minimum temperatuur	50 °C	Maximum temperatuur	250 °C
----------------------------	-------	----------------------------	--------

Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat

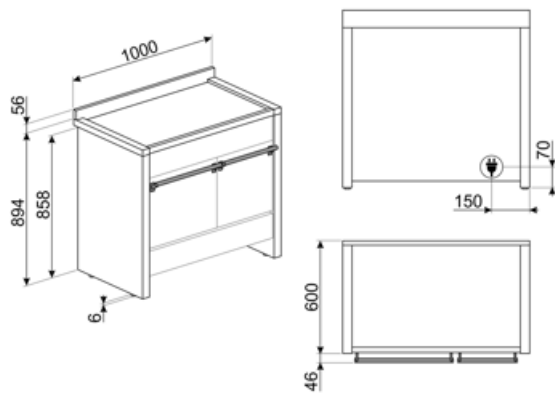
Ovenrooster met stop	1	Bakplaat (40 mm)	1
Bakplaat (20 mm)	1	Inzetrooster	1

Meegeleverde accessoires secundaire oven

Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat	1		

Elektrische aansluiting

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



Compatible Accessories

AIRFRY



BBQ

Dubbelzijdig



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



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.



GTT

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



KIT3-6

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



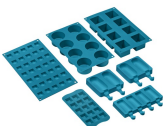
SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



SMOLD

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



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.



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.



BNP608T

Teflon bakplaat, 8mm diep



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.



KIT2A2-8

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



PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



































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

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

- | | |
|--|--|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Rotisserie with half grill: These symbols allow use of the rotisserie with half grill.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>4: The oven cavity has 4 different cooking levels.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>35 lt: The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |
|  <p>61 lt: The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |  <p>DIGI screen display + bedieningsknoppen</p> |



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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

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)

Single turbine

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