A1PYID-9

Tűzhely mérete	90x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	1
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer fő sütő	Pirolitikus
EAN kód	8017709243692
Energiahatékonysági osztály	A+



Design

Design	Professzionális
Vezérlőpanel felülete	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél
Design család	Classica
Logó	Assembled st/steel
Szín	Rozsdamentes acél
Logo position	Facia below the oven
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes
Hátfal-magasítás	Igen
Serie	Opera
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok
Vezérlőgombok	Smeg Classica

Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Vezérlőelemek száma	8
Serigraphy colour	Fekete
Kijelző	TFT
Kijelző nyelvei	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Ajtó	2 vízszintes panellel
Üveg típusa	Eclipse
Fogantyú	Smeg Classica
Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Tárolórekesz	Fiók
Kihúzható tárolófiók	Igen

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	11

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Kis grill
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Alsó sütés
- Légkeverés + alsó sütés
- Hőlégkeverés + alsó sütés

Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kiolvasztás súly alapján
- Tányértartó/melegítő
- Kelesztés
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Pirolitikus
- Pirolitikus eco

Testreszabható receptek	10
Automatikus programok	50

Főzőlap műszaki jellemzői

Főzőzónák száma összesen 5

Bal első - Indukciós – szimpla - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm
Bal hátsó - Indukciós – szimpla - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Központi - Indukciós – szimpla - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm
Jobb hátsó - Indukciós – szimpla - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Jobb első - Indukciós – szimpla - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	**Kiválasztott zóna kijelzése**	Igen
Minimális edényátmérő kijelzése	Igen	**Maradékhő kijelzés**	Igen

Fő sütő műszaki jellemzők

Világítás száma	4	**Kivehető belső ajtóüveg**	Igen
Ventilátor száma	3	**Ajtóüvegek száma összesen**	4
Sütőtér nettó térfogata	115 l		
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l	**Hővisszaverő ajtóüvegek száma**	1
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	**Biztonsági termosztát**	Igen
Sütőszintek száma	5	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok		

Világítás típusa	Halogén
Világítás teljesítménye	40 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen

Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W
Grillező elem	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2900 W
Körfűtőszál teljesítmény	1500 W
Grill típusa	Elektromos
Soft Close rendszer	Igen

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen
Sütés vége hangjelzés	Igen

Minimális hőmérséklet	50 °C
Maximális hőmérséklet	280 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



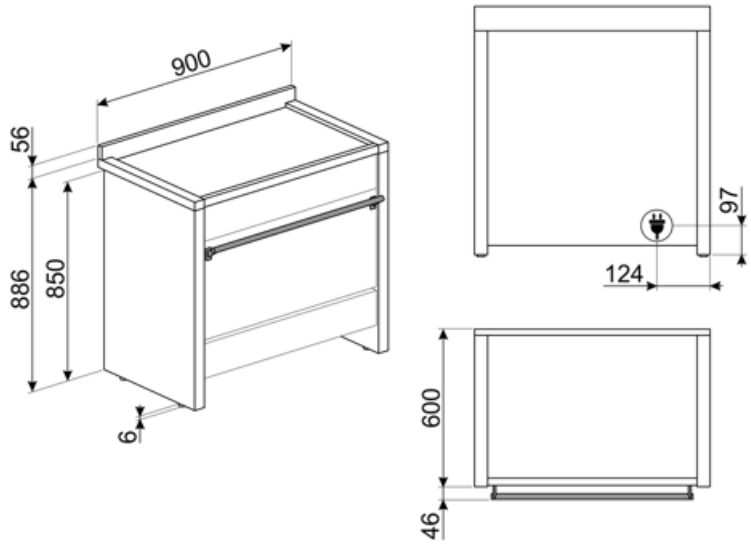
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1
20 mm mély tepsi	1
40 mm mély tepsi	1

Grillrács	1
Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősín	1

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	11400 W
Áramerősség	50 A
Feszültség	220-240 V
Feszültség 2 (V)	380-415 V
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú

További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Frekvencia	50/60 Hz
Sorkapocs	5 poles
Csatlakozódugó	Nem


900
56
886
850
6
97
124
600
46

Compatible Accessories



AIRFRY9

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húsok, sajtok és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 x 240 mm.



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.

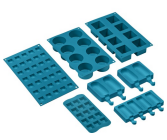
KITIA1-9

Fedőcsík, rozsdamentes acél, főzőlap hátoldalához, A1-9 Opera tűzhelyhez



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagylaltokhoz, jégnyalókákhoz, pralinékhoz, jégkockákhoz vagy ételadaghoz. -60 °C és +230 °C között használható



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



KIT2A1-9

Lábazat, 90 cm, csak elülső, rozsdamentes acél A1-9 Opera tűzhelyhez



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SFLK1

Gyerekzár



TPKPLATE

Univerzális lemez indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület ideális hal, tojás és zöldségek sütéséhez. Méretek: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Tripla ventilátor technológia: a sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, mely a megnövelt teljesítménnyel kombinálva kiváló sütési eredményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor a sütőtér külső peremén oszlatja el a levegőt, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőörvény létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.



A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Oszlopba történő beépítés



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.



Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.



Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.

Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sültek és sütemények készítéséhez.

Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.

Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.

Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.

Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni

Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.

Félgrill: Élelmiszerek gyors sütéséhez és barnításához. A legjobb eredmény akkor érhető el, ha a felső szinten a kisebb dolgok vannak, az alsó szinten pedig a nagyobbak, mint például a hússzeletek vagy kolbászok. A félgrill esetében a hő csak az elem közepén keletkezik, így ideális kisebb mennyiségek esetén.

Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.

Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.

Túlmelegedés elleni védelem: a vezérlés túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.

Indukció: Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.

Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.

A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.

Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.

Automatikus ajtónyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, mely tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez. A maximális biztonság érdekében az ajtó a működési ciklus alatt automatikusan zárva marad, megakadályozva a véletlen kinyitást.

PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszelődik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.

Pirolízis: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.

Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.

A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe

Maradékhő kijelzés: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna forró még. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.

SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.

Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.

Vezérlőgombok