

A1PYID-9

Tűzhely mérete
 Rekeszek száma energiafogyasztási címkével
 Sütőtér hőforrás
 Főzőlap típusa
 Fő sütőtér típusa
 Tisztító rendszer fő sütő
 EAN kód
 Energiahatékonysági osztály

90x60 cm
 1
 ELEKTROMOSSÁG
 Indukciós
 Hőlégkeveréses
 Pirolitikus
 8017709243692
 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 pannellel
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	Légkeverés	Hőlégkeverés
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	Maradék hő 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	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	1
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	129 l	Biztonsági termosztát	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Hűtőrendszer	Tangenciális
Sütőszintek száma	5		
Sütőszintek típusa	Fémállványok		

Világítás típusa	Halogén	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	371x724x418 mm
Világítás teljesítménye	40 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	Grillező elem	1700 W
Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill teljesítmény	2900 W
Teljes üveg belső ajtó	Igen	Körfűtőszál teljesítmény	1500 W
		Grill típusa	Elektromos
		Soft Close rendszer	Igen

Fő sütőtér jellemzői

Időzítő	Igen	Minimális hőmérséklet	50 °C
Sütés vége hangjelzés	Igen	Maximális hőmérséklet	280 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1	Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősin	1
40 mm mély tepsi	1		

Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	11400 W	További csatlakozási lehetőségek	Igen, két- és háromfázisú
Áramerősség	50 A	Frekvencia	50/60 Hz
Feszültség	220-240 V	Sorkapocs	5 pólus
Feszültség 2 (V)	380-415 V	Csatlakozódugó	Nem
A telepített elektromos kábel típusa	Igen, egyfázisú		



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 húskok, 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.



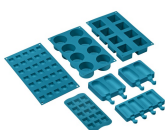
KITIA1-9

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



SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



SMOLD

7 db-os szilikonforma készlet fagyaltokhoz, 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

Gyerekszár





























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 hőáramlás létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.
-  Oszlopba történő beépítés
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvjja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  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.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, 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.
-  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, sülték és sütemények készítéséhez.
-  **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.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszázból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **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.
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húskok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Túlmelegedés elleni védelem:** a vezérlés túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **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 húskokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  **Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  **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.
-  **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 mennyiségű ételek esetén.
-  **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.
-  **Indukció:** Ezen főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül az edény aljában keletkezik, amint az érintkezésbe kerül a főzőlappal.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **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 reteszeli 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 melegen tartására 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**
-  **Maradék hő kijelzés:** Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradék hő-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 ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **Teleszkópos sín:** lehetővé teszi 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**