

# A2PYID-81

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

100x60 cm  
2  
ELEKTROMOSSÁG  
Indukciós  
Hőlégkeveréses  
Légkeverés nélkül  
Pirolitikus  
8017709256777  
A  
A



## Küllem



Design család	Classica	Vezérlőgombok	Smeg Classic
Serie	Opera	Vezérlőelemek színe	Rozsdamentes acél
Dizájn	Professzionális	Vezérlők száma	9
Szín	Rozsdamentes acél	Serigraphy colour	Black
Felületkezelés	Szatén	Kijelző	Érintés
Vezérlőpanel színe	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Logo	Assembled st/steel	Pohártípus	Eclipse
Logo position	Facia below the oven	Fogantyú	Smeg Classic
Álló	Igen	Fogantyú színe	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél	Tárolórekesz	Fiók
Vezérlési beállítás típusa	Vezérlőgombok		

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók



Légkeverés nélkül



Légkeveréses



Légkeverés



Turbó



Eco



Nagy grill



Légkeveréses grill (kicsi)



Légkeveréses alsó

## Tisztítási funkciók



## Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér

6

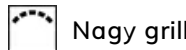
Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér



Légkeverés nélkül



Kis grill



Nagy grill



Alsó rész



Forgónyárs + grill



Tető

## 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

Rásegíthető főzőzónák száma 5

Minimális edényátmérő kijelzése Igen

Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén Igen

Kiválasztott zóna visszajelző Igen

Automatikus edényérzékelés Igen

Maradék hő visszajelző Igen

## Fő sütő műszaki jellemzők



Lámpák száma 1

Ventilátor száma 1

A sütőtér nettó térfogata 61 l

Bruttó térfogat, 1. sütőtér 68 l

Sütőtér anyaga Ever Clean zománc

Polcok száma 4

Polcok típusa Fémállványok

Világítás típusa Halogén

Fényerősség 40 W

Sütési idő beállítása Indítás és leállítás

Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít Igen

Hővisszaverő ajtóüvegek száma 3

Biztonsági termosztát Igen

Hűtőrendszer Érintő

Ajtózár pirolízis alatt Igen

Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.) 316x460x412 mm

Hőmérsékletszabályozás Elektromechanikus

Alsó fűtőelem teljesítmény 1200 W

Felső fűtőelem – Teljesítmény 1000 W

Grillező elem 1700 W

Nagy grill – Teljesítmény 2700 W

Ajtónyílás	Lehajtható lap	Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W
Kivehető ajtó	Igen	Grill típusa	Elektromos
Ajtóüvegek száma összesen	4	Billenő rács	Igen

## Opciók, fő sütő

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

## Második sütő műszaki jellemzői



A második sütőtér nettó térfogata	35 l	Teljes ajtóüvegek száma	3
Bruttó térfogat, 2. sütőtér	39 l	Hővisszaverő ajtóüvegek száma	2
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	Biztonsági termosztát	Igen
Polcok száma	4	Hűtőrendszer	Érintő
Polcok típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	310x255x417 mm
Felső védőlemez	Igen	Hőmérsékletszabályozás	Elektromechanikus
Lámpák száma	1	Alsó fűtőelem – teljesítmény	750 W
Világítás típusa	Izzólámpa	Felső fűtőelem – Teljesítmény	600 W
Fényerősség	25 W	Grillező elem – teljesítmény	1300 W
Amikor a sütő ajtaja nyitva van, világít	Igen	Nagy grill – Teljesítmény	2050 W
Ajtónyílás	Lehajtható lap	Grill típusa	Elektromos
Kivehető ajtó	Igen		

## Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C	Maximális hőmérséklet	250 °C
-----------------------	-------	-----------------------	--------

## Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	40 mm mély tepsi	1
20 mm mély tepsi	1	Grillrács	1

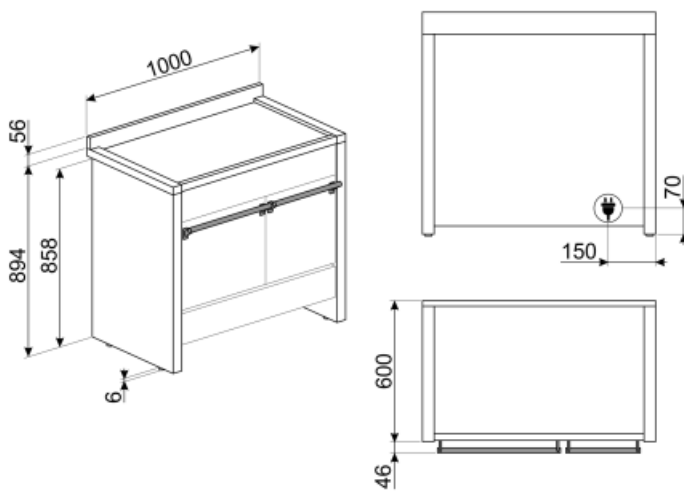
## Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Grillrács	1
Széles tepsi	1		

## Elektromos csatlakozás

Elektromos csatlakozás névleges értéke	12500 W
Jelenlegi Feszültség	37 A 220-240 V
Feszültség 2 (V)	380-415 V

Tápkábel hossza	200 cm
Frekvencia	50/60 Hz
Sorkapocs	3 poles



## Not included accessories

### AIRFRY

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.



### GTP

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



### BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



### KIT2A2-8

Lábazat, 100 cm, csak elülső, rozsdamentes acél , A2 Opera tűzhelyekhez



### BN620-1

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



### SFLK1

Gyerekzár

### PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



### GRILLPLATE

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



### KIT3-6

Magasságnövelő készlet, 2 oldal (950 mm), rozsdamentes acél, A2, A3,A4 (945-965 mm) méretű Opera tűzhelyekhez



### SCRP

Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz



### TPKPLATE

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

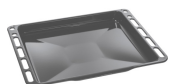


### PALPZ



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.

### BN640



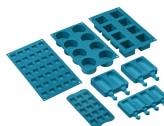
Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húсок és halak mártásban történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

### GTT



















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


### SMOLD



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

## Symbols glossary (TT)

-  Teljesítményfokozó: az opció lehetővé teszi, hogy a zóna teljes teljesítményen működjön, ha nagyon intenzív főzésre van szükség.
-  Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
-  Hármás üvegezésű 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 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.
-  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.
-  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
-  A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  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 átsütek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.
-  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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Vezérlógombok
-  Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  Légkeverés grill elemmel: A légkeverés csökkenti a grill heves hőjét, kiváló módszert biztosítva a különböző ételek, szeletek, steakek, kolbászok stb. grillezésére, barnulást és hőelosztást is biztosítva anélkül, hogy az étel kiszáradna. A felső két szint ajánlott használatra, és a sütő alsó része ugyanakkor használható az ételek melegen tartására, ami kiváló lehetőség a grillezett reggeli elkészítésre. A félgrill (csak középső rész) ideális kis mennyiségű ételekhez.

-  Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.
-  Sültkrumpli félgrillel: Ezek a szimbólumok lehetővé teszik forgónyárs használatát félgrillel.
-  Csak felső sütés: A csak felső sütés olyan ételekhez ideális, amelyeket aranybarnára kell sütni, de nincs szükség a grillező teljes hőmennyiségére. Például a lasagne, a burgonyával fedett ételek és a sajttal fedett ételek esetén lehet jól kihasználni ezt a funkciót.
-  Indukciós A főzőlapok működése az elektromágneses indukció elvén alapul. A hő közvetlenül a serpenyő alján keletkezik a főzőlappal való érintkezés során.
-  Automatikus nyitás: egyes modellek automatikusan nyitják az ajtót, amikor a ciklus véget ér, ami tökéletes megoldás a fogantyú nélküli konyhai gépekhez, mivel nincs szükség fogantyúra. Biztonsági okokból a gép használatakor az ajtó automatikusan reteszeli, hogy elkerülje a véletlen kinyitást.
-  A visszamaradó hő jelzése: Az üvegkerámia főzőlap kikapcsolása után a maradékhő-jelző mutatja, hogy melyik főzőzóna marad még forró. Amikor a hőmérséklet 60°C alá csökken, a kijelző kialszik.
-  A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.
-  Billenő rács: a billenő rács könnyen kiakasztható, hogy a fűtőelemet elmozdíthassa és a készülék tetejét egyetlen egyszerű lépésben megtisztíthassa.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  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.
-  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 vezérlőegység túlmelegedése esetén a főzőlapot automatikusan kikapcsoló biztonsági rendszer.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  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 hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  Levehető felső védőlemez: Ez a tökéletes megoldás védi a sütőtér felső részét a szennyezéstől. Könnyen eltávolítható tisztításhoz, mosogatógépben mosható.
-  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.



---

## Benefit (TT)

---

### Valódi konvekció

A legkiválóbb főzőteljesítmény a keringetett szellőző levegőáramlásnak köszönhetően

Többszörös ventilátorok és fűtőelemek biztosítják a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve az egyenletes és gyorsabb főzést a sütőüregben.

### Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap könnyen használható és karbantartható, továbbá biztonságos és készsleges.

### Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

### Egy turbina

A sütő egy körkörös fűtőelemes ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a forgó hővel történő sütést

### Hőszigetelt sütőüreg

A legjobb főzési teljesítmény a legmagasabb energiahatékonyságon

### Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és légáramlással az ajtótól a fröccsenésgátlóig

### pirolízis

A sütő könnyű tisztítása a speciális pirolitikus funkciónak köszönhetően

### Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

### Állítható magasság

Az állítható lábakkal köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

### Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

### Hideg ajtó

Bármely funkció során a külső üvegajtó hideg, így nem áll fenn égési sérülés veszélye

### Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

Könnyebb és ízletesebb étel a meleglevegős sütőkosárnak köszönhetően (opcionális tartozék)

### **Fiókos tárolórekesz**

Több hely az alsó fiókos rekesznek köszönhetően, ideális a kiegészítők vagy a főzőeszközök tárolásához

### **BBQ (opcionális tartozék)**

Grillsütés közvetlenül a sütőben a kétoldalú grillsütővel (BBQ opcionális tartozék)

### **Pizza kő (opcionális tartozék)**

Sütés hőálló kővel a puha és ropogós pizzához és az élesztős termékekhez (KŐ opcionális tartozék)