

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
 Statikus
 Pirolitikus
 8017709256777
 A
 A



Design



Design
Vezérlőpanel színe
Design család
Logó
Szín
Logo position
Felületkezelés
Álló
Serie
Főzőlap színe
Vezérlési beállítás típusa









Professzionális
 Rozsdamentes acél
 Classica
 Assembled st/steel
 Rozsdamentes acél
 Facia below the oven
 Szatén
 Igen
 Opera
 Rozsdamentes acél
 Vezérlőgombok

Vezérlőgombok
Vezérlőelemek színe
Vezérlő elemek száma
Serigraphy colour
Kijelző
Ajtó
Pohártípus
Fogantyú
Fogantyú színe
Tárolórekesz

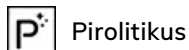
Smeg Classic
 Rozsdamentes acél
 9
 Fekete
 Érintés
 2 vízszintes panellel
 Eclipse
 Smeg Classic
 Szálcsiszolt rozsdamentes acél
 Fiók

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9
 Hagyományos sütési funkciók

 Statikus	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 ECO Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (kicsi)	 Légkeverés + alsó sütés	

Tisztítási funkciók



Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér

6

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér



Statikus



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

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

Ajtónyílás Lehajtható lap

Hővisszaverő ajtóüvegek száma 3

Biztonsági termosztát Igen

Hűtőrendszer Tangenciális

Ajtózár pirolízis alatt Igen

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

Hőmérséklet szabályozás Elektromechanikus

Alsó fűtőelem teljesítmény 1200 W

Felső fűtőelem teljesítmény 1000 W

Grillező elem 1700 W

Kivehető ajtó	Igen	Nagy grill teljesítmény	2700 W
Ajtóüvegek száma összesen	4	Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
		Grill típusa	Elektromos
		Billenő rács	Igen

Fő sütőtér jellemzői

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	Tangenciális
Polcok típusa	Fémállványok	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	310x255x417 mm
Felső védőlemez	Igen	Hőmérséklet szabályozás	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

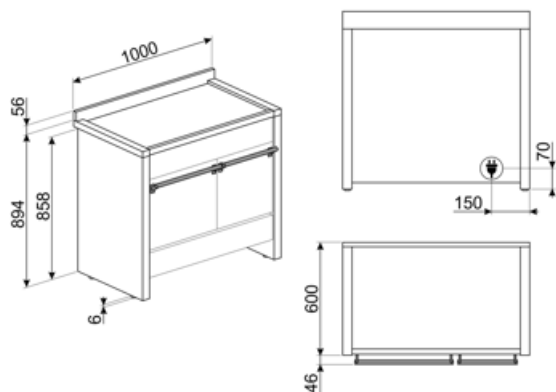
Grillrács	1
-----------	---

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1
Széles tepsi	1

Elektromos csatlakozás

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

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



Compatible 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.



BBQ

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



BN640

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



GRILLPLATE

Univerzális sütőlap indukciós, gáz-, kerámia- és elektromos főzőlapokhoz. Tapadásmentes felület, ideális húshoz, 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.



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.



AIRFRY2

Légsütő tálcá. 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.



BN620-1

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



BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni.



GTP

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



KIT2A2-8

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



PALPZ

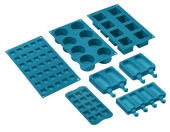
Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



SFLK1

Gyerekszár





SMOLD















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
















TPKPLATE

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

Symbols glossary

-  Teljesítményfokozó: az opció lehetővé teszi, hogy a zóna teljes teljesítményen működjön, ha nagyon intenzív főzésre van szükség.
-  Beépítés oszlopban: Beépítés oszlopban
-  Három rétegű 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 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 üveg ajtók: 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.
-  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, steak, 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 elkészítésékor. 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.
-  ...



Vezérlőgombok

Benefit (TT)

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 készsége.

Pirolitikus tisztítás

Könnyű sütőtisztítás a pirolitikus funkciónak köszönhetően

Érintésvezérlés

Az időzítés könnyű és intuitív beállítása egyetlen érintéssel

Fiókos tárolórekesz

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

Légkeverés

A legjobb főzési teljesítményt a keringtetett körkörös levegőáramlás garantálja

Több ventilátor és fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, ami lehetővé teszi a homogén és gyorsabb főzést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

Belső, különböző szintű halogén világítás tökéletes láthatóságot biztosít

Tangenciális hűtés

Új hűtőrendszer tangenciális ventilátorral és az ajtótól a hátfal irányába áramló levegővel

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

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)

Pizza kő (opcionális tartozék)

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

BBQ (opcionális tartozék)

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

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Egy turbina

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