A2PYID-81

Tűzhely mérete	100x60 cm
Rekeszek száma energiafogyasztási címkével	2
Sütőtér hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzőlap típusa	Indukciós
Fő sütőtér típusa	Hőlégkeveréses
Második sütő típusa	Statikus
Tisztító rendszer fő sütő	Pirolitikus
EAN kód	8017709256777
Energiahatékonysági osztály	A
Energiahatékonysági osztály, második sütőtér	A



Design

Design	Professzionális	**Vezérlőgombok**	Smeg Classica
Vezérlőpanel felülete	Rozsdamentes acél	**Vezérlőelemek színe**	Rozsdamentes acél
Design család	Classica	**Vezérlőelemek száma**	9
Logó	Assembled st/steel	**Serigraphy colour**	Fekete
Szín	Rozsdamentes acél	**Kijelző**	DigiScreen
Logo position	Facia below the oven	**Ajtó**	2 vízszintes panellel
Felületkezelés	Szatén	**Üveg típusa**	Eclipse
Hátfal-magasítás	Igen	**Fogantyú**	Smeg Classica
Serie	Opera	**Fogantyú színe**	Szálcsiszolt rozsdamentes acél
Főzőlap színe	Rozsdamentes acél		
Vezérlés típusa	Vezérlőgombok	**Tárolórekesz**	Fiók

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 9

Hagyományos sütési funkciók

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

Tisztítási funkciók

 Pirolitikus

Programok / Funkciók, kiegészítő sütő

Sütési funkciók, 2. sütőtér 6

Hagyományos sütési funkciók, 2. sütőtér

 Statikus

 Kis grill

 Nagy grill

 Alsó sütés

 Forgónyárs + grill

 Felső sütés

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

Főzőzónák száma boosterrel	5	**Minimális edényátmérő kijelzése**	Igen
Automatikus kikapcsolás túlmelegedés esetén	Igen	**Kiválasztott zóna kijelzése**	Igen
		Maradékhő kijelzés	Igen
Automatikus edényérzékelés	Igen		

Fő sütő műszaki jellemzők



Világítás száma	1	**Hővisszaverő ajtóüvegek száma**	3
Ventilátor száma	1	**Biztonsági termosztát**	Igen
Sütőtér nettó térfogata	61 l	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Bruttó térfogat, 1. sütőtér	68 l	**Ajtózár pirolízis alatt**	Igen
Sütőtér anyaga	Ever Clean zománc	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	316x460x412 mm
Sütőszintek száma	4		
Sütőszintek típusa	Fémállványok	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektromechanikus
Világítás típusa	Halogén	**Alsó fűtőelem teljesítmény**	1200 W
Világítás teljesítménye	40 W	**Felső fűtőelem teljesítmény**	1000 W
Sütési idő beállítása	Indítás és leállítás	**Grillező elem**	1700 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen		
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló		
Kivehető ajtó	Igen		

Ajtóüvegek száma összesen	4	**Nagy grill teljesítmény**	2700 W
		Körfűtőszál teljesítmény	2000 W
		Grill típusa	Elektromos
		Lehajható grill fűtőelem	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
Sütőszintek száma	4	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Sütőszintek típusa	Fémállványok	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	310x255x417 mm
Felső védőlemez	Igen		
Világítás száma	1	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektromechanikus
Világítás típusa	Izzólámpa	**Alsó fűtőelem teljesítmény**	750 W
Világítás teljesítménye	25 W	**Felső fűtőelem teljesítmény**	600 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	**Grillező elem teljesítmény**	1300 W
Ajtónyitás típusa	Standard, lefelé nyíló	**Nagy grill teljesítmény**	2050 W
Kivehető ajtó	Igen	**Grill típusa**	Elektromos

Opciók, kiegészítő sütő

Minimális hőmérséklet	50 °C	**Maximális hőmérséklet**	250 °C

Mellékelt tartozékok a fő sütőhöz és főzőlaphoz

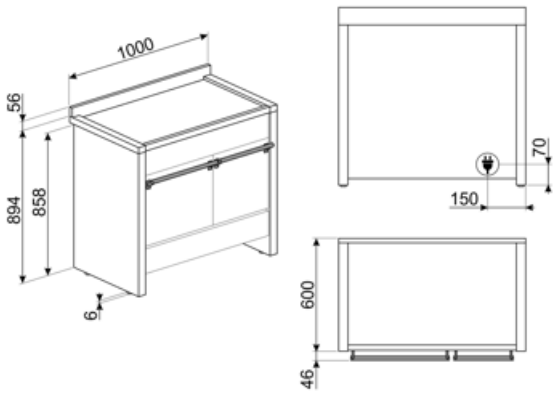
Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	**40 mm mély tepsi**	1
		Grillrács	1
20 mm mély tepsi	1		

Mellékelt tartozékok a másodlagos sütőhöz

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács	1	**Grillrács**	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
Csatlakozódugó	Nem



Compatible Accessories

AIRFRY2



Légsütő tálca. 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 húsokhoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.

BN620-1



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

BN640



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

BNP608T



8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni

GRILLPLATE



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

GTP



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

GTT



Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (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

KIT3-6



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

SCRP



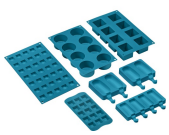
Karcolásmentes tűzhely kaparó – indukciós és kerámia főzőlapokhoz

SFLK1



Gyerekzár

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. Méretek: 410 X 240 mm.

Symbols glossary



Power booster: ez az opció lehetővé teszi, hogy a főzőzóna maximális teljesítményen működjön, amikor intenzív főzésre van szükség.



Oszlopba történő beépítés



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



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 átsültek, 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 húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



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.



A: Energiahatékonysági osztály



Vezérlőgombok



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 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.



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.



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

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 melegentartására, ami kiváló lehetőség a grillezett reggeli elkészítésekor. A félgrill (csak középső rész) ideális kis mennyiségű ételekhez.

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 vezérlés 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 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.

Kivehető felső védőlemez Ez a tökéletes megoldás védi a sütőtér felső részét a lerakódásoktól. Könnyen eltávolítható tisztításhoz, mosogatógépben mosható.

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.

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.

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

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.

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.

A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.

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.

4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.

Lehajtható grill: a grill fűtőszál egy egyszerű mozdulattal kiakasztható és elmozdítható, így a készülék felső része egyetlen lépésben, könnyedén megtisztítható.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Benefit (TT)

Indukciós főzőlap

Az indukció gyors főzést és a hőmérséklet precíz vezérlését teszi lehetővé

Megfelelő edények használatával az indukciós főzőlap egyszerű kezelhetőséget, könnyű tisztítást, maximális biztonságot és azonnali reakciókészséget nyújt.

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

Hőlégkeverés

A legjobb sütési teljesítményt a hőlégkeverés garantálja

Az összetett ventilátor és a fűtőelem garantálja a tökéletes aerodinamikus hőáramlást, lehetővé téve a homogén és gyorsabb sütést a sütőtérben.

Többszintű főzés

Több főzési szint maximális használati rugalmasságot nyújt

Többszintű halogén világítás

A különböző szinteken elhelyezett belső halogén világítás kiváló láthatóságot biztosít

Tangenciális hűtés

Innovatív hűtési technolgóia: a tangenciális ventilátor és az ajtótól egészen a hátfalig optimalizált légáramlási útvonal garantálja a készülék és a konyhabútor hatékony védelmét, miközben alacsony külső felületi hőmérsékletet biztosít a maximális biztonság érdekében

Állítható magasság

Az állítható lábaknak köszönhetően a tűzhely teteje szintbe állítható a munkalappal

Meleglevegős sütő (AIRFRY opcionális tartozék)

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

Hideg ajtó

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

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)

Izotermikus sütőtér

A legjobb főzési teljesítmény a legnagyobb energiahatékonyság mellett

Egy turbina

A sütő körfűtőszállal kiegészített ventilátorral rendelkezik, amely lehetővé teszi a hőlégkeveréses sütést