

A1PYID-9

Produktabmessung

Zahl der Garräume mit Energielabel

Wärmequelle des Garraums

Wäremequelle des Kochfeldes

Typ Garraum 1

Reinigungssystem Garraum

EAN-Code

Energieeffizienzklasse Garraum 1 (auf einer Skala

von A+++ bis D)

90x60 cm

1

Elektro Induktion

Umluft + Heißluft

Pyrolyse

8017709243692

A+



Ästhetik







Design

Bedienoberfläche

Ästhetik

Logo

Farbe

Position des

Markenlogos

Oberfläche

Spritzleiste

Serie

Farbe der Kochmulde

Bedienung

Bedienknebel

Professional

Edelstahl mit Anti-Finger-

Protektion

Classici

Edelstahlprägung

Edelstahl

Zierblende

Anti-Finger-Protektion

Ιa Opera

Edelstahl

Bedienknebel

Classici

Farbe/Material der Bedienknebel

Anzahl der

Bedienknebel

Farbe des Dekors

Display

Display-Sprachen

Gerätetür

Glasart Türgriff

Material des Türgriffs

Staufach im

Sockelbereich

Schublade

Metall

8

Schwarz

TFT

DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL,

PL, PT, RU, SV

Mit 2 horizontalen

Edelstahlverblendungen

Eclipse-Schwarzglas

Classici

Edelstahl gebürstet

Schublade

la

Programme / Funktionen

Anzahl der Garfunktionen, Garraum 1

11



Garraumvolumen

Material Garraum

Bruttovolumen Garraum 129 l

Art der Garfunktionen, Garraum 1 Ober-/Unterhitze + Umluft Heißluft Statisch Kleinflächengrill Turbo-Heißluft ECO Großflächengrill Großflächengrill + Umluft Unterhitze Unterhitze + Umluft Unterhitze + Heißluft Sonderfunktionen Garraum 1 Auftauen nach Gewicht Auftauen nach Zeit Tellerwärmer Sabbath Hefestufe Reinigungsfunktion, Garraum 1 Pyrolyse ECO-Pyrolyse Eigene Rezepte 10 50 Automatikprogramme **Technische Eigenschaften Kochfeld** Anzahl der Kochzonen 5 Vorne links - Induktion - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm Hinten links - Induktion - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm Mitte - Induktion - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm Hinten rechts - Induktion - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm Vorne rechts - Induktion - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm Überhitzungsschutz Ja Anzeige der Kochzone Ja Dekor für min. Restwärmeanzeige Ja Ja Topfgröße Technische Eigenschaften primärer Garraum 1 Anzahl der Vollglasinnentür Ja Garraumbeleuchtungen herausnehmbar Anzahl der Ventilatoren 3 Anzahl der 4 (Umluft/Heißluft) Türverglasungen Anzahl der Thermo-**Nutzbares** 115 I 1

SMEG SPA 27.11.2025

Ever Clean Emaillierung

Türverglasungen

Kühlsystem

Sicherheitsthermostat

Ja

Kühlgebläse



Anzahl der Garebenen Nutzabmessungen des 371x724x418 mm Garraums (HxBxT) Einhängerahmen verchromt Art der Einschubschienen **Temperaturregelung** Elektronisch Art der Beleuchtung Halogen Leistung der Unterhitze 1700 W Leistung der 40 W 1200 W Leistung der Oberhitze Beleuchtung Leistung des 1700 W Start Gardauer mit Programmierung der Kleinflächengrills Garzeit Endabschaltung Leistung des 2900 W Garraumbeleuchtung Großflächengrills bei Türöffnung Leistung der Heißluft 1500 W Art der Türöffnung Klapptür Art des Grills Elektrisch Abnehmbare Gerätetür la Soft-Close Komfort-Ja Vollglasinnentür la Schließsystem

Optionen primärer Garraum 1

Kurzzeitwecker Ja Temperatur min. 50 °C
Akustisches Signal bei Ja Temperatur max. 280 °C
Garzeitende

Serienzubehör primärer Garraum 1 und Kochfeld

Grillrost mit 1 Auflagerost
Tiefensperre Teleskop-Teilauszug, 1
Backblech (H: 20 mm) 1 Ebene
Backblech/Fettpfanne 1

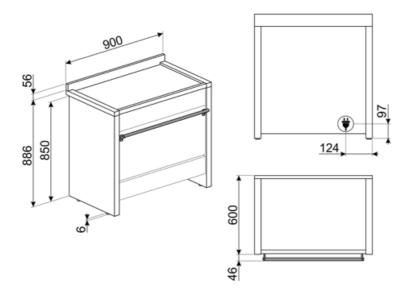
Elektrischer Anschluss

(H: 40 mm)

Elektrischer 11400 W Typ des vorinstallierten Einphasig Gesamtanschlusswert Anschlusskabels **Absicherung** 50 A Zusätzliche Ja, zwei- oder dreiphasig Anschlussöglichkeiten Spannung 220-240 V Frequenz 50/60 Hz Spannung 2 380-415 V **Anschlussleiste** 5-poliq

1







Kompatibel Zubehör

AIRFRY9

AIRFRY: Luftt-Frittierrost AIRFRY . Ideale Alternative im Backofen anstelle des klassischen Frittieren.Einfach gesünder und mit weniger Kalorien und Fett. Mit diesem Einsatz können Sie schnell und einfach Gerichte wie Pommes frites, gebratenes Gemüse und Fish.



BBQ9

BN940

Barbecue-Grillplatte aus Aluminium, Antihaftbeschichtung, für alle 90 cm Backöfen, Kochz./Standherde (Auflage auf Ablagerost), Abmessungen BxT: 333x345 mm.







Backblech emailliert. H: 40 mm für 90 cm Backöfen der Serie SF../SFP und

Kochz./Standherde

GRILLPLATE

Universal Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder, Die antihaftbeschichtete Oberfläche ist ideal für die Zubereitung von Fleisch, Käse und Gemüse. Abmessungen: 410x240 mm.



GTP

Teleskop-Teilauszug, 1 Ebene.



Teleskop-Vollauszug, 1 Ebene.



KIT2A1-9

Plinth, 90 cm, only frontal, stainless steel suitable for A1-9 Opera cooker



KITH95A1X

Height extension kit (950 mm), stainless steel, suitable for Opera A1 cookers



KITIA1-9

Cover strip, stainless steel, for hob back side, suitable for A1-9 Opera cooker



PALPZ

Pizzaschieber aus Edelstahl mit Klappgriff, kompatibel für die Pizzastein STONE2 in Verbindung von Elektro-Backöfen. Abmessungen LxH: 31,5x32,5



SCRP

Metall-Glasschaber für alle Glaskeramik-/Induktionskochfelder.



SFLK1

Kindersicherung.



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

TPKPLATE



Universal Teppanyaki-Grillplatte für Induktions-, Gas-, Glaskeramik- und Elektro-Massekochfelder. Antihaftbeschichtete Oberfläche, ideal für die Zubereitung von Fisch, Eiern und Gemüse. Abmessungen: 410 x 240 mm.



Symbols glossary



Dreifache Umluft-/Heißluft: der Backofen ist mit 3 Ventilatoren ausgestatte und bietet damit eine hervorragende und schnelle Garleistung. . Die beiden größeren Ventilatoren verteilen die Heißluft jeweils am äußeren Rand des Garraums, der kleinere zentrale



A+: die Energieeffizienzklasse A+ ermöglicht eine Energieeinsparung von bis zu 10 % im Vergleich zur Klasse A.



Das Gerät ist für eine Installation im Hocheinbau vorgerüstet.



Kühlgebläse: zur Ermöglichung einer angenehmen und sicheren Oberflächentemperatur.



Abtauen nach Zeit: Manuelle Abtaufunktion. Nach Ablauf der eingestellten Dauer wird die Funktion automatisch beendet.



Auftauen nach Gewicht: Automatische Auftaufunktion. Sie wählen einfach die Speise aus den verfügbaren Kategorien: FLEISCH - FISCH -BROT - DESSERT. Nachdem Sie das Gewicht der Speise eingegeben haben, berechnet der Backofen automatisch die erforderliche Z



Vierfach verglaste Backofentür: Anzahl der Scheiben der Gerätetür.



Ever Clean-Emaillierung: ist eine besondere Pyrolyse-Emaillierung, die dank ihrer geringeren Porosität eine bessere Reinigung des Garraums ermöglicht. Die Emaillierung schafft eine perfekte Oberfläche im gesamten Backofen inkl. der Backbleche und ist äuße



Edelstahl mit Anti-Finger-Protektion: eine besondere Schutzschicht auf dem Edelstahl verhindert die Sichtbarkeit eines Fingerabdrucks und ist somit eine Pflegeerleichterung.



Unterhitze-Umluft: die Kombination aus Umluft und Unterhitze ist ideal für alle Arten von Speisen und ermöglicht zudem das Fertiggaren von Speisen, die im Inneren eine höhere Hitzeentwicklung benötigen.



Ober-/Unterhitze + Umluft: ein intensives und homogenes Garen, auch für komplexe Gerichte. Die Umluft ist aktiv und die Heizleistung kommt gleichzeitig von oben und unten. Das ventilierte Garen sorgt für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garergebnis, so



Ober-/Unterhitze: traditionelles, statisches Garen, geeignet für die Zubereitung von einem Gericht. Die Erhitzung erfolgt gleichzeitig von oben und unten. Das Garen ist schonender, ideal für alle Arten von Braten, Brot und Backwaren.



Unterhitze: die Beheizung erfolgt nur von unten. Ideal für Gebäck. Aufläufe und Pizza.



Heißluft + Unterhitze: diese Beheizungsart sorgt für ein perfektes Zusammenspiel sowohl von unten, als auch von oben. Ideal für Speisen, die besonders lange gegart werden müssen.



Heißluft: diese Funktion ist ideal für alle Arten von Gerichten auch auf mehreren Ebenen. Die Beheizung erfolgt aus dem hinteren Teil des Backofens und verteilt sich schnell und gleichmäßig im Garraum.



ECO-Funktion: diese Funktion eignet sich besonders für das Zubereiten von Speisen auf einer Ebene mit geringem Energieverbrauch. Um eine max. Energieeinsparung und Zeitersparnis zu erzielen, wird empfohlen, die Speisen ohne Vorheizung in den Garraum einzu



Großflächengrill: sehr intensive Erhitzung nur von oben durch ein doppeltes Heizelement. Hervorragend geeignet zum Grillen und Gratinieren. Er wird am Ende des Garvorgangs verwendet und sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Speisen.



Kleinflächengrill: die Hitze wird in der Mitte des Heizwiderstandes erzeugt und ist für kleinere Mengen an Gargut vorgesehen. Bestens geeignet zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen. Die oberste Ebene ist für kleinere, die untere für größere Gerichte





Umluft-Großflächengrill: sehr intensive Beheizung von oben durch ein doppeltes Heizelement. In Verbindung der Umluft ist das Grillen von größeren Fleischgerichten optimal möglich.



Turbo-Heißluft: die Beheizung erfolgt von oben, unten und zentral von der Rückseite des Garraums. Das Heißluftgebläse ist aktiv und ermöglicht ein sehr schnelles Garen, auch auf mehreren Ebenen. Ideal für größere Mengen an Gerichten, die ein intensives Ga



Überhitzungsschutz: dieses Sicherheitssystem schaltet das Kochfeld bei Überhitzung automatisch ab.



Induktionskochfeld: Die Funktionsweise der Induktion basiert darauf, dass Energie in Form eines magnetischen Wechselfeldes im Boden des Kochgeschirrs übertragen und in Wärme umgewandelt wird.



Vollglasinnentür: eine einzige Glasfläche für eine einfache Reinigung und beste Durchsicht in den Garraum.



Innere Türverglasung: diese kann mit wenigen Handgriffen zur Reinigung herausgenommen werden.



Seitliche Innenbeleuchtung: zwei gegenüberliegende Beleuchtungen erhöhen die Sicht auf das Innere des Garraums.



Automatische Öffnung: Einige Modelle verfügen über eine automatische Öffnung der Tür nach Beendigung des Zyklus, was eine perfekte Lösung ist, da kein Griff benötigt wird. Aus Sicherheitsgründen verriegelt sich die Tür bei Betrieb automatisch, um ein versehentliches Öffnen zu verhindern.



Pyrolyse-Reinigungsfunktion: der Garraum erhitzt sich auf eine Temperatur von ca. 500 ° C, so dass eingebrannte Ablagerungen auf der Emaillierung des Garraums zu Asche verbrennen. Diese lassen sich nach der Abkühlphase mit einem feuchten Tuch leicht entne



Pyrolyse ECO: Die Pyrolyse-Reinigungsfunktion ECO ist bei geringfügigen Ablagerungen im Garraum zu empfehlen und hat eine Programmdauer von ca. 1,5 Stunden.



Tellerwärmer: ist eine Funktion zum Erwärmen oder Warmhalten von Tellern. Positionieren Sie diese einfach in den dafür vorgesehenen Einsatz auf der untersten Garebene.



Hefeteigfunktion: 40°C warme Luft bietet die perfekte Voraussetzung für die Gärung von Hefeteigmischungen. Wählen Sie einfach die Funktion aus und legen Sie den Teig für die angegebene Zeit in den Garraum.



Restwärmeanzeige: Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird angezeigt, welche der Kochzonen noch heiß ist. Sinkt die Temperatur unter 60°C, erlischt die Anzeige.



Sabbath-Funktion: gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Das Garen kann somit ab dem Freitagabend zu Hause von Sonnenuntergang bis zum Eintritt der Dunkelheit am folgenden Samstag erfolgen. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunkt



Anzahl der Garebenen: der Garraum verfügt über 5 Garebenen.



Soft Close-System: alle Modelle sind mit einer fortschrittlichen Funktion zum sanften Schließen der Gerätetür ausgestattet.



Teleskopschienen: ermöglichen das Gargut gleitend aus dem Backofen herauszuziehen zu bequem und sicher zu entnehmen,



Elektronische Temperatursteuerung: ermöglicht eine konstante Temperatur im Garraum mit einer Genauigkeit von ca. 2-3 °C. Optimal für das Garen von Speisen, die empfindlich auf Temperaturveränderungen reagieren.



Garraumvolumen 115 l: das Garraumvolumen der nutzbaren Fläche wird in Litern angegeben.



DISPLAY-TYP COMPACTscreen: das COMPACTscreen Display ist einfach und intuitiv über 2 Bedienknebel zu bedienen.



φ

Drehknebelbedienung