

A1PYID-9

Lieden koko	90x60 cm
Uunien lukumäärä	1
Uunin lämmönlähde	Sähköinen
Keittotason tyyppi	Induktioliesi
Pääuunin tyyppi	Kiertoilmauuni
Pääuunin puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709243692
Energialuokka	A+



Estetiikka



Design	Ammattikäyttöön	Säätimien väri	Ruostumaton teräs
Ohjauspaneelin pintakäsittely	Ruostumaton teräs, johon ei jää sormenjälkiä	Säätimien lukumäärä	8
Estetiikka	Classic	Väripainatus	Musta
Logo	Ruostumaton teräs	Näytön tyyppi	TFT
Väri	Ruostumaton teräs	Näytön kielet	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Logon sijainti	Uunin alapuolinen paneeli	Ovi	2 vaakasuuntaista paneelia
Pinnan viimeistely	Sormenjälkiä hylkivä	Lasin tyyppi	Eclipse
Seisova	Kyllä	Kahva	Smeg Classic
Sarja	Opera	Kahvan väri	Harjattua ruostumatonta terästä
Tason väri	Ruostumaton teräs	Säilytystila	Laatikko
Säätimien tyyppi	Säätimet	Liukuva tila	Kyllä
Säätimet	Smeg Classic		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	11
----------------------------	----

Perintieset paistotoiminnot



Staattinen



Puhallinavusteinen



Puhallin



Turbo (pyöreä lämpöelementti +
alalämpö + ylälämpö + puhallin)



Eco



Pieni grilli



Suuri grilli



Grilli tuulettimella (suuri)



Runko



Tuuletin



Kiertoilma + tuuletin + alalämpö

Muut toiminnot



Ajastettu sulatus



Sulatus painon perusteella



Lautasteline / lämmitin



Kohotus



Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot



Pyrolyysipuhdistus



Pyrolyyttinen eco

Kustomoitavat reseptit

10

Automaattiset ohjelmat

50

Keittotason tekniset ominaisuudet



Keittoalueita yhteensä 5

Edessä vasemmalla - Induktio - yksi - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Takana vasemmalla - Induktio - yksi - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Keskellä - Induktio - yksi - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Takana oikealla - Induktio - yksi - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Edessä oikealla - Induktio - yksi - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automaattinen Kyllä

Valitun alueen ilmainen Kyllä

ylikuumenemisvirrankatkaisu

Jälkilämmön ilmainen Kyllä

Keittoastian pienimmän läpimitan osoitus Kyllä

Pääuunin tekniset ominaisuudet



Valojen lukumäärä



4

Irrottettava sisäluukku

Kyllä

Tuulettimen numero	3	Luukun lasien määrä	4
Nettotilavuus, 1. uuni	115 l	Lämpöä heijastavien luukun lasien määrä	1
Bruttotilavuus, ensimmäinen uuni	129 l	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ever Clean -emali	Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Hyllyjen määrä	5	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	371x724x418 mm
Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet	Lämpötilansäätö	Elektroninen
Valojen tyyppi	Halogeeni	Alavastuksen teho	1700 W
Valoteho	40 W	Ylävastuksen teho	1200 W
Aika-asetus	Aloitus ja pysäytys	Grillivastus	1700 W
Valaistus luukun ollessa auki	Kyllä	Suuren grillin teho	2900 W
Oven avaaminen	Luukku alhaalla	Kiertoilmavastuksen teho	1500 W
Irrotettava luukku	Kyllä	Grillin tyyppi	Sähkö
Sisäluukku kokolasia	Kyllä	Soft close järjestelmä	Kyllä

Vaihtoehdot, Uuni

Ajastin	Kyllä	Vähimmäislämpötila	50 °C
Äänimerkki kypsennyksen päättyessä	Kyllä	Enimmäislämpötila	280 °C

Pääuunin varusteet



Ritilä, taka- ja sivupysäytys	1	Uuniritilä	1
20 mm syvä uunipelti	1	Teleskooppikiskopari, osittain ulosvedettävä	1
40mm syvä uunipelti	1		

Sähköliitântä

Sähköliitântä	11400 W	Johdon tyyppi	Kyllä, kaksi- ja kolmivaihe
Virta	50 A	Taajuus	50/60 Hz
Jännite	220-240 V	Pääte	5 napaa
Jännite 2 (V)	380-415 V	Sähköpistokkeen tyyppi	Ei
Asennetun sähköjohdon tyyppi	Kyllä, yksivaihe		



Compatible Accessories

AIRFRY9

Ilmafriteerausteline AIRFRY . Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Yleisritilä induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti lihan, juuston ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 x 240 mm.



GTT

Kokonaan ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 433 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KITIA1-9

Peitelista ruostumatonta terästä, tason takapuolelle, soveltuu A1-9 Opera - liedelle



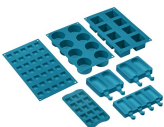
SCRP

Induction and ceramic hobs and teppanyaki scraper



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille. Käytettävissä -60°C – +230°C



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Osittain ulosvedettävät teleskooppikiskot (1 taso) Ulosveto: 300 mm Materiaali: Kiillotettu ruostumaton teräs AISI 430



KIT2A1-9

Jalkalista, 90 cm, ruostumatonta terästä, soveltuu A1-9 Opera -liedelle



PALPZ

Pizzalapio, jossa taitettava kahva leveys: 315 mm pituus: 325 mm



SFLK1

Lapsilukko





























TPKPLATE

Yleisalusta induktio-, kaasu-, keramiikka- ja sähkötasolle. Tarttumaton pinta, joka soveltuu ihanteellisesti kalan, kananmunien ja kasvien kypsennykseen. Mitat: 410 X 240 mm.



Symbols glossary

-  Triple Fan Technology: Uuni on varustettu eksklusiivisella kolmen tuulettimen järjestelmällä, joka yhdessä moottorien kasvaneen tehon kanssa mahdollistaa erinomaiset kypsennystulokset. Kaksi suurta sivutuuletinta jakaa ilman uunin ulkoreunalle, ja pienempi keskituuletin lisää tuuletusta luomalla pystysuoran lämpöpyörteen. Tämän ansiosta uunin sisäosan lämpötila on tasainen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää tasaisesti kaikilla viidellä tasolla, aivan kuten ammattilaistason keittiöissä.
-  Asennus torniin: Asennus torniin
-  Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.
-  Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.
-  Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista
-  Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.
-  A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.
-  Nuppien ohjaus
-  Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.
-  Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.
-  Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuulettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.

-  **Staatin:** Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staatin kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihanteellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.
-  **Kiertoilma alavastuksella:** Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.
-  **ECO:** alhaisen energiankulutuksen ruoanlaitto toiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaiken tyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin.
-  **Puoligrilli:** Ruoan nopeaa kypsennystä ja ruskistusta varten. Parhaat tulokset voidaan saavuttaa käyttämällä ylähylyä pienille ruoille ja alahylyä suurille ruoille, kuten kyljyksille tai makkaroille. Puoligrilli saa aikaan lämpöä vain osan keskellä, joten se soveltuu ihanteellisesti pienille määrille.
-  **Turbo:** lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.
-  **Induktio:** Näiden tasojen työ perustuu sähkömagneettiselle induktiolle. Lämpö syntyy suoraan keittoastian pohjaan kosketuksissa tason kanssa.
-  **Sisäluukun lasi:** voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.
-  **Alusta:** lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasunien symboli osoittaa kaasupoltinta.
-  **Kiertoilma:** täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.
-  **Grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.
-  **Puhallin ja grilli:** Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.
-  **Ylikuumentemissuoja:** Turvajärjestelmä, joka sammuttaa tason automaattisesti, jos ohjausyksikkö ylikuumentuu.
-  **Täyslasinen sisäluukku:** Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.
-  **Sivuvälöt:** Kaksi vastakkaista sivuvälöä lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.



Automaattinen avaus: joissakin malleissa on ovi, joka avautuu automaattisesti jakson päätyttyä, mikä on täydellinen ratkaisu kahvattomissa keittiöyksiköissä, sillä kahvaa ei tarvita. Turvallisuussyistä ovi lukittuu automaattisesti, kun konetta ei käytetä. Näin sen vahingossa avautuminen voidaan välttää.



Pyrolyysi: Pyrolyyttinen Eco-puhdistustoiminto voidaan valita, kun uuniin ei ole kertynyt paljoo likaa. Tämän toiminnon enimmäiskesto on 1,5 tuntia.



40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinän sisälle määrätiksi ajaksi.



SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.



Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmenystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.



Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.



Helpolla ja intuitiivisella käyttöliittymällä varustettu KOMPAKTI näyttö tarjoaa miellyttävän käyttäjäkokemuksen nappien välityksellä.



PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.



Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruuat.



Jäännöslämmön ilmais-in: Kun lasikeraaminen taso on sammutettu, jäännöslämmön ilmais-in näyttää, mitkä lämmitystasoista ovat yhä kuumia. Kun lämpötila laskee alle 60 °C:seen, merkkivalo sammuu.



Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.



Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.