

A1PYID-9

Categorie fornuis	90x60 cm
N. of cavities with energy label	1
Cavity heat source	Elektriciteit
Type kookplaat	Inductie
Type primaire oven	Thermogeventileerd
Reinigingssysteem primaire oven	Pyrolyse reiniging
EAN-code	8017709243692
Energie-efficiëntieklasse	A+



Design














Design	Classici	Display	Touch display
Serie	Opera	Display talen	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Kleur	Inox	Aantal bedieningsknoppen	8
Afwerking	Fingerproof	Kleur serigrafie	Zwart
Design	Speciaal	Handgreep	Smeg Classici
Deur	Met 2 horizontale stroken	Kleur handgreep	Geborsteld inox
Upstand	Ja	Type glas	Eclipse zwart glas
Kleur kookplaat	Inox	Opbergruimte	Opbergvak met lade
Afwerking bedieningspaneel	Inox finger friendly	Lade	Ja
Bedieningsknoppen	Smeg Classici	Logo	Assembled st/steel
Kleur bedieningsknoppen	Inox	Positie logo	Strook onder de oven

Programma's / Functies

Aantal kookfuncties	11
---------------------	----

Traditionele bereidingsfuncties

 Statisch	 Geventileerd	 Circulatie (ventilator + circulaire)
 Turbo	 ECO	 Kleine grill
 Grote grill	 Ventilator + grote grill	 Onderwarmte
 Geventileerde onderwarmte	 Circulaire + onderwarmte	






Reinigingsfuncties

 Pyrolyse	 Pyrolyse ECO
---	--

Personaliseerbare recepten 10

Automatische programma's 50

Overige functies

 Ontdooien op tijd	 Ontdooien op gewicht	 Bordenwarmfunctie
 Rijzen	 Sabbath	

Technische specificaties kookplaat



Totaal aantal kookzones 5

Linksvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Linksachter - Inductie - enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Midden - Inductie - enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Rechtsachter - Inductie - enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Rechtsvoor - Inductie - enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatisch uitschakelen i.g.v. oververhitting	Ja	Indicator geselecteerde zone	Ja
Indicator minimaal te gebruiken diameter	Ja	Indicator (lampje) restwarmte	Ja

Technische specificaties primaire oven



Aantal lampen	4	Uitneembaar glas binnendeur	Ja
Aantal ventilatoren	3	Aantal ruiten ovendeur	4
Netto volume 1e oven	115 l	Aantal thermo-reflecterende ruiten	1
Bruto volume, oven 1	129 l		
Materiaal ovenruimte	Ever Clean emaille		

Aantal kookniveaus	5	Veiligheidsthermostaat	Ja
Type ovenrekken	Metalen zijsteunen	Koelsysteem	Mantelkoeling
Type licht	Halogeen	Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)	371x724x418 mm
Vermogen lamp	40 W	Temperatuurregeling	Elektronisch
Opties bereidingstijdprogrammering	Begin en eind	Onderwarmte - vermogen	1700 W
Automatische inschakeling verlichting bij openen deur	Ja	Bovenwarmte - vermogen	1200 W
Opening deur	Neerwaarts	Grill - vermogen	1700 W
Uitneembare ovendeur	Ja	Grote vlakgrill - vermogen	2900 W
Volledig glazen binnendeur	Ja	Circulatie - vermogen	1500 W
		Grill type	Elektrisch
		Soft close systeem	Ja

Opties primaire oven

Timer	Ja	Minimum temperatuur	50 °C
Geluidssignaal einde kooktijd	Ja	Maximum temperatuur	280 °C

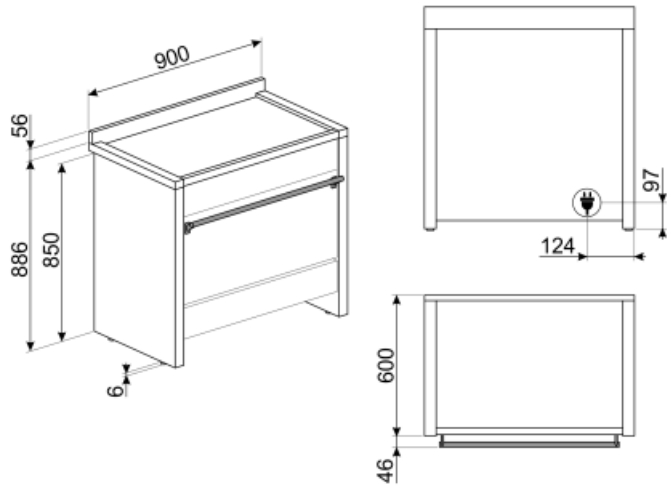
Meegeleverde accessoires primaire oven en kookplaat



Ovenrooster met stop	1	Inzetrooster	1
Bakplaat (20 mm)	1	Telescopische geleiders, gedeeltelijk uitschuifbaar	1
Bakplaat (40 mm)	1		

Elektrische aansluiting

Nominale aansluitwaarde	11400 W	Type of electric cable installed	Yes, Single phase
Stroom	50 A	Type stroomkabel	Yes, Double and Three Phase
Spanning	220-240 V	Frequentie	50/60 Hz
Spanning 2 (V)	380-415 V	Connection box	5 polig



Not included accessories

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



KITH95A1X

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



PRTX

Ronde pizzasteen met handvaten, diameter 35 cm



PPR9

Refractory pizza stone without handles. Squared shaped stone: L64xH2,3xP37,5 cm Suitable also for gas ovens, to be put on the griddle.



BBQ9



GT1P-2

Partially extractable telescopic guides (1 level) for ovens with metal frames. Length: 355.5 mm, extraction: 285 mm. Material: Stainless steel AISI 430 polished.



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



PALPZ

Pizzapallet inox met ploobaar handvat, 315x325 mm



SFLK1

Child lock



GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



GRILLPLATE

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



KIT2A1-9

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



SCRP

Schraper voor inductie- en vitrokeramische kookplaten



KITIA1-9

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

KITH95A1BL

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



KIT2A1A-9

Plinth, 90 cm, anthracite, suitable for A1-9 Opera cooker



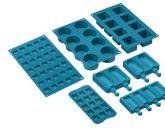
GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails
(1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).







SMOLD

Set van 7 siliconen vormen voor ijsjes,
pralines, ijsblokjes of porties. -60°C tot
230°C.



Symbols glossary (TT)

-  A+: Energy efficiency class A+ helps to save up to 10% energy compared to class A. Maximum performance with minimum consumption is guaranteed.
-  Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.
-  Quadruple glazed: Number of glazed doors.
-  Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.
-  Defrost by weight: Automatic defrost function. You choose the type of food to defrost from the available categories (MEAT - FISH - BREAD - DESSERTS) After entering the weight of the food, the oven automatically defines the time required for proper defrosting.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 ° C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking
-  Fingerprint proof stainless steel: Fingerprint proof stainless steel keeps stainless steel looking as good as new.
-  Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.
-  Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.
- Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.
- Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobbles and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy This symbol in gas ovens indicates the gas burner.
- Circulaire met onderste element: De toevoeging van het onderste element voegt extra warmte toe aan de basis voor voedsel dat extra moet worden gekookt.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Half grill: For rapid cooking and browning of foods. Best results can be obtained by using the top shelf for small items, the lower shelves for larger ones, such as chops or sausages. For half grill heat is generated only at the centre of the element, so is ideal for smaller quantities.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



Overheat protection: The safety system that automatically turns off the hob in case of overheating of the control unit.



Induction: The work of these hobs is based on the principle of electromagnetic induction. The heat is generated directly in the bottom of the pan during its contact with the hob.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.



PYROLYSIS - AUTOMATIC CLEANING FUNCTION: the oven heats up to a temperature approaching 500 ° C and chars grease and food residues into a fine ash that can be easily wiped off with a damp cloth. At such a high temperature, the door locks automatically for safety, while the temperature of the door remains controlled so it is safe to touch User adjustable function based on the level of dirt present in the oven.



Pyrolytic: The Eco pyrolytic cleaning function can be selected when the oven has a lighter build up of dirt. This function has a maximum duration of 1.5 hours.









Plate rack warming: function for heating or keeping dishes warm. Place the baking tray on the lowest shelf and stack the dishes to be heated.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Indication of residual heat: After the glass ceramic hob is switched off the residual heat indicator shows which of the heating zones still remains hot. When the temperature drops below 60 ° C, the indicator goes out.

-
- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <p>SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.</p> |  | <p>The oven cavity has 5 different cooking levels.</p> |
|  | <p>Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.</p> |  | <p>Telescopic rails: allow you to pull out the dish and check it without having to remove it from the oven entirely.</p> |
|  | <p>Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.</p> |  | <p>The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.</p> |