

A1PYID-9

Bredd	90x60 cm
Antal ugnar med energideklaration	1
Kavitetens värmekälla	Elektrisk
Typ av häll	Induktionshäll
Huvudugn, typ	Termoventilerad ugn
Rengöringssystem huvudugn	Pyrolys
EAN-kod	8017709243692
Energiklass	A+



Estetisk linje



Design	Professional	Färg på vred	Rostfritt stål
Ytbehandling kontrollpanel	Rostfritt stål anti fingerprint	Antal vred	8
Estetik	Classic	Färg screentryck	Svart
Logotyp	Assembled st/steel	Typ av display	TFT
Färg	Rostfritt stål	Displayspråk	DA, DE, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV
Position logga	Panel under ugnen	Lucka	Med 2 horisontella paneler
Finish	Anti fingerprint	Typ av ugnsglas	Eclipse
Bakkantslist	Ja	Ugnshandtag	Smeg Classic
Serie	Opera	Färg på handtag	Borstat rostfritt stål
Färg på ram runt häll	Rostfritt stål	Ugnsutrymme	Låda
Typ av kontroller	Vred	Förvaringslåda på skenor	Ja
Kontrollvred	Smeg Classic		

Program/funktioner

Antal tillagningsfunktioner	11
-----------------------------	----

Traditionella tillagningsfunktioner

 Statisk	 Fläktassisterad	 Varmluft
 Snabb	 Eco	 Liten grill
 Stor grill	 Fläkt + grill (stor)	 Undervärme
 Fläktassisterad undervärme	 Varmluft + undervärme	

Övriga funktioner

 Tidsstyrd upptining	 Viktstyrd upptining	 Tallriksvärmare
 Jäsning	 Helginställning	

Rengöringsfunktioner

 Pyrolys	 Pyrolys eco
---	--

Personliga recept	10
Automatiska program	50

Tekniska egenskaper - håll



Totalt antal kokzoner 5

Vänster fram - Induktion-enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Vänster bak - Induktion-enkel - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Mitten - Induktion-enkel - 2.60 kW - Booster 3.70 kW - Ø 27.0 cm

Höger bak - Induktion-enkel - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

Höger fram - Induktion-enkel - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Automatisk avstängning vid överhettning	Ja	Indikator för vald zon	Ja
Markering för minsta storlek av kokkärl	Ja	Indikationslampa restvärme	Ja

Tekniska specifikationer - huvudugn



Antal ljuskällor	4	Avtagbar innerlucka	Ja
Antal fläktar	3	Antal glas i ugnsluckan	4
Nettovolym 1:a ugn	115 l	Antal värmereflekterande glas i lucka	1
Bruttovolym 1:a ugn	129 l	Säkerhetstermostat	Ja
Material ugn	Ever Clean emalj	Kylsystem	Tangentialt
Antal hyllplan	5		
Typ av hyllplan	Metallstegar		

Typ av ljuskälla	Halogenlampor	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	371x724x418 mm
Effekt lampa	40 W	Inställning av temperatur	Elektroniskt
Programmering av tillagningstid	Start/stopp	Effekt undervärme	1700 W
Ljuset aktiveras när luckan öppnas	Ja	Effekt övervärme	1200 W
Luckhängning	Underhängd	Grillelement	1700 W
Avgtagbar lucka	Ja	Värmeelement bred grill - effekt	2 900 W
Innerlucka i helglas	Ja	Effekt varmluftselement	1500 W
		Typ av grill	Elektrisk
		Soft close-system	Ja

Alternativ för huvudugn

Timer	Ja	Min temperatur	50 °C
Koktidslarm	Ja	Max temperatur	280 °C

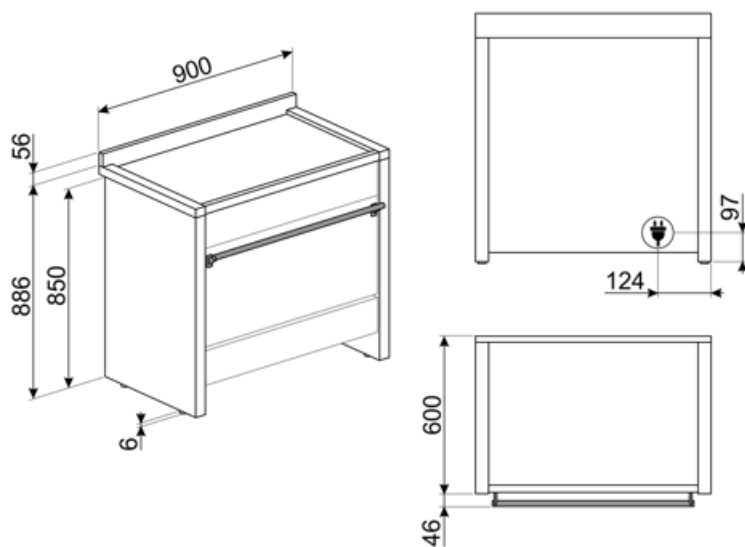
Standardtillbehör - huvudugn och häll



Galler med bakre stopp	1	Ugnsgaller	1
Ugnsplåt 20 mm	1	Delvis utdragbara teleskopskenor	1
Ugnsplåt, 40 mm	1		

Elektrisk anslutning

Anslutningseffekt	11400 W	Typ av elkabel som installerats	Ja, 1-fas
Ström	50 A	Typ av sladd	Ja, 2- och 3-fas
Spänning	220-240 V	Frekvens	50/60 Hz
Spänning (V)	380-415 V	Typ av kopplingsplint	5 Polig



Kompatibela Tillbehör

AIRFRY9

Galler för luftfritös AIRFRY Perfekt för att skapa traditionell fritering i ugnen, men med mindre kalorier och mindre fett. Med denna funktion går det snabbt och enkelt att laga till maträtter som pommes frites, friterade grönsaker och fisk och garantera perfekt bryning och knaprighet.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



GRILLPLATE

Universell grillplatta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av kött, ost och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



GTT

Helt utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 433 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KITH95A1X

Höjningskit (950mm), rostfritt stål för Opera A1-spisar



PALPZ

Pizzaspade med fällbart handtag. Dimensioner: B:31,5 x H:32,5. Enkel att använda och förvara. Idealisk för bakning och servering av pizza och andra bakverk på ett säkert och professionellt sätt.



SFLK1

Luckspärr till inbyggnadsugnar



TPKPLATE

Universell platta för induktions-, gas- och glaskeramikspisar samt för elektriska spisar. Non-stick-beläggning som är perfekt för tillagning av fisk, ägg och grönsaker. Mått: 410 x 240 mm.



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Delvis utdragbara teleskopskenor (1 nivå) Utdragning: 300 mm Material: Rostfritt stål AISI 430 polerat



KIT2A1-9

Sockel, 90 cm, rostfritt stål, passar Opera-spis A1-9



KITIA1-9

Täcklist i rostfritt stål, för spisens baksida, passar A1-9 Opera-spis



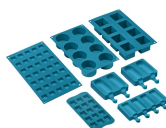
SCRP

Hällskrapa för keramiska hållar



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C



Symbols glossary

	Trippelfläktsteknik: Ugnen är utrustad med ett unikt trefläktssystem, vilket i kombination med motorernas ökade effekt möjliggör utmärkt matlagingsprestanda. De två stora sidofläktarna fördelar luften i ugnsutrymmets sidor medan mittenfläkten ökar ventilationen genom att skapa en vertikal virvel av värme. Vilket gör temperaturen i ugnen jämnare, och maten kan tillagas jämnt på alla fem nivåer, som i professionella kök.		A +: Energieffektivitetsklass A + hjälper till att spara upp till 10% energi jämfört med klass A. Maximal prestanda med lägsta förbrukning garanteras.
	Installation i stapel		Luftkylsystem: för att säkerställa en säker yttemperatur.
	Tina efter tid: med denna funktion bestäms tiden för upptining av livsmedel automatiskt.		Upptining efter vikt: Med denna funktion bestäms avfrostningstiden
	4 lager glas i ugnsluckan		Emaljinteriör: Emaljinteriören i alla Smeg-ugnar har ett unik beläggning som hjälper till att hålla inredningen ren genom att minska mängden matfett som fastnar.
	Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt.		Bas med fläktfunktion: enbart kombinationen av fläkt och nedre värmeelement gör det möjligt att snabbare avsluta tillagningen av rätter som redan tillagats på ytan men inte inuti. Detta system rekommenderas för att avsluta tillagningen av livsmedel som redan är väl tillagade på ytan men inte på insidan och som därför kräver en måttligt högre värme. Perfekt för alla typer av maträtter.
	Fläkt med övre och nedre element: Elementen i kombination med fläkten bidrar till att ge mer jämn värme, en liknande metod som konventionell tillagning, så förvärmning krävs. Mest lämplig för föremål som kräver långsam tillagning		Endast övre och nedre element: en traditionell tillagningsmetod som passar bäst för enstaka maträtter i mitten av ugnen. den övre delen av ugnen kommer alltid att vara hetast. Perfekt för stek, fruktkakor, bröd etc.
	Bas: värmen kommer endast från ugnsutrymmes nederdel. Fläkten är inte aktiv. Perfekt för söta och salta pajer, smulpajer och pizzor. Utformad för att göra maten knaprigare. I gasugnar indikerar den här symbolen gasbrännaren.		Varmluft med undervärme: När undervärmen läggs till tillsätts extra värme underifrån, för rätter som kräver extra tillagning.
	Varmluft: Kombinationen av fläkten och det ringelementet runt det ger en varmluftstillagning. Detta ger många fördelar inklusive ingen förvärmning om tillagningstiden är mer än 20 minuter, ingen smaköverföring vid tillagning av olika livsmedel samtidigt, mindre energi och kortare tillagningstider. Bra för alla typer av mat.		ECO: Kombinationen av grill, fläkt och undervärme är särskilt lämplig för tillagning av små mängder mat.

 Grillelement: Användning av grill ger utmärkta resultat vid tillagning av kött av medelstora och små portioner, speciellt i kombination med ett grillspett (där det är möjligt). Perfekt även för tillagning av korv och bacon.	 Halv grill: För snabb tillagning och bryning av mat. Bäst resultat uppnås vid användning av den övre delen av ugnen för mindre livsmedel och de nedre delarna av ugnen för större saker som kotletter eller korvar. Eftersom värmen endast genereras i mitten av elementet vid användning av Halv grill, så är den här funktionen perfekt för mindre kvantiteter.
 Fläkt med grillelement: Fläkten minskar den heta värmen från grillen, vilket ger en utmärkt metod för att grilla olika livsmedel, kotletter, biffar, korv etc., vilket ger jämn yta och värmefördelning utan att torka ut maten. De två översta nivåerna som rekommenderas för användning och den nedre delen av ugnen kan användas för att hålla föremålen varma samtidigt, en utmärkt möjlighet när du lagar en grillad frukost. Halvgrill (endast mittdel) är perfekt för små mängder mat.	 Över och undervärme med cirkulationsfläkt: Användningen av fläkten med båda elementen gör att maten kan tillagas snabbt och effektivt, perfekt för stora maträtter som kräver grundlig tillagning. Det ger ett liknande resultat som grillspett, som flyttar värmen runt maten istället för att flytta själva maten, vilket gör att valfri storlek eller form kan tillagas.
 Överhettningsskydd: Säkerhetssystemet som stänger av hällen automatiskt vid överhettning av elektroniken.	 Induktion: Funktionen i dessa hällar bygger på principen om elektromagnetisk induktion. Värmen genereras direkt i botten av pannan.
 Innerlucka helt i glas: Innerlucka helt i glas, en enda flat yta som är enkel att hålla ren.	 Innerluckan i glas: kan enkelt avlägsnas för rengöring.
 Sidobelysning: Två lampor på motsatta sidor ökar synligheten inne i ugnen.	 Automatisk öppning: Vissa modeller har en lucka som öppnas automatiskt när cykeln är slut. Detta är en perfekt lösning för köksenheter utan handtag eftersom inget handtag behövs. Av säkerhetsskäl låses luckan automatiskt när maskinen är i drift så att den inte kan öppnas oavsiktligt.
 Pyrolytisk: Pyrolytisk rengöring kan väljas vid behov för att automatiskt rengöra ugnen.	 Pyrolytisk: Eco-pyrolytisk rengöringsfunktion kan väljas när ugnen är lätt nedsmutsad. Den här funktionen har en maximal varaktighet på 1,5 timmar.
 Tallriksuppvärmning: funktion för uppvärmning eller varmhållning av maträtter. Placera bakplåten på den nedersta hyllan och stapla rätterna som ska värmas upp.	 En lufttemperatur på 40 °C skapar en perfekt miljö för jäsning av alla typer av degar. Välj helt enkelt den här funktionen och placera degen i ugnsutrymmet under den avsatta tiden.
 Efter hällen stängs av visar restvärmeindikatorn vilken av värmesonen som fortfarande är varm. När temperaturen sjunker under 60 °C slocknar indikatorn.	 SABBAT: med den här funktionen är det möjligt att laga mat och samtidigt respektera den judiska vilodagen.
 Ugnsutrymmet har 5 olika matlagningsnivåer.	 Soft close: alla modeller är utrustade med en avancerad mjuk stängning av luckan, vilket gör att ugnen kan stängas mjukt och tyst.
 Teleskopskenor: gör det möjligt att dra ut rätten och kontrollera den, utan att behöva ta ut den helt från ugnen.	 Elektronisk kontroll: Gör det möjligt att bevara temperaturen inne i ugnen med en precision på 2–3 °C. Därmed går det att tillaga måltider som är väldigt känsliga för temperaturförändringar, som mjuka kakor, souffléer och puddingar.



Kapaciteten anger mängden användbart utrymme i ugnsutrymmet, i liter.



...



Kontrollvred