

## A1D-9 Neuheit Bald erhältlich

OPERA Kochzentrum, 60 cm, Edelstahl, Gaskochmulde, Barbecue-Drehspieß, Turbo-/Dreifach-Heissluft, Vapor Clean, TFT-Grafik Display, Soft Close, Energieeffizienzklasse A+

EAN13: 8017709236601

Opera - Design

Edelstahlgehäuse / Edelstahlschublade im Gerätesockel mit geprägtem SMEG Logo

Edelstahl-Bedienblende mit Anti-Finger-Protektion

TFT-Grafik Display

GASKOCHFELD:

6-flammig

VL: DUAL-Superblitzbrenner\* 4,20 kW

HL: Starkbrenner 3,00 kW

HR: Starkbrenner 3,00 kW

VR: Normalbrenner 1,80 kW

VM: Sparbrenner 1,00 kW

HM: Normalbrenner 1,80 kW

\*ULTRA RAPID Blitzbrenner

Brennerdeckel schwarz emailliert

3 Abstellroste aus Gusseisen

SICHERHEIT Kochfeld:

Automatische Einhandzündvorrichtung

Schnell reagierende thermoelektrische Züandsicherung

Gerät voreingestellt auf Ergas Gruppe (EE) G20 – 20 mbar

Normennennbelastung Qn: 11,60 KW

SERIENZUBEHÖR Kochfeld:

Düsensatz für Erdgas Gruppe (LL) G25 – 20 mbar

Düsensatz für Flüssiggas G30/G31 – 50 mbar

1 Guss-Wokring

BACKOFEN MULTIFUNKTION:

10 Beheizungsarten + 1 Vapor Clean Reinigungsfunktion

Sonderfunktionen: Auftauen nach Zeit/Gewicht, Teller vorwärmen, Warmhalten, Hefestufe, Sabbath

50 Automatikprogramme

TFT-Grafik Display mit Klartextanzeige

10 Rezept-Memory für persönliche Programme

Turbo-/Dreifachheißluft für gleichmäßiges Garen

Infrarot – Großflächengrill 2,90 kW

Infrarot – Kleinflächengrill 1,70 kW

Programmuhr für Gardauer, automatische Start-/Endabschaltung, Kurzzeitwecker

Multilinguale Menüführung in 12 Sprachen: DE, DA, IT, EN, ES, FR, IT, NL, PL, PT, RU, SV

Akustisches Signal bei Programmende

Temperaturregelbereich 50° - 280°C

Backofenvolumen netto: 115 l

Backofenvolumen brutto: 123 l

5 Backebenen

Abnehmbare Backofentür

Einschubführungen verchromt

Ever Clean Emaillierung

Barbecue Drehspießset

Infrarotgrill abklappbar

2 Halogenbeleuchtungen (2x40W), ECO Light-Funktion

Backraumausleuchtung bei geöffneter Gerätetür



Abnehmbare Gerätetür mit Soft Close Komfort-Schließsystem

**SICHERHEIT** Backofen:

Thermostatisch geregeltes Kühlgebläse mit ventilierter Türkühlung

Sicherheitsabschaltung der Beheizung und Ventilation nach Öffnung der Gerätetür

3-fache Thermoverglasung "Fresh touch"

**SERIENZUBEHÖR** Backofen:

1 Backblech emailliert H = 20 mm

1 Backblech emailliert H = 40 mm

1 Grillrost mit Tiefensperre

1 Auflagerost (Backblech)

1 Drehspießset

**TECHNISCHE DATEN:**

El. Gesamtanschlusswert: 3,20 kW

Spannung/ Frequenz: 220- 240 V/50- 60Hz ~ 1N

**ENERGIEVERBRAUCH:**

Bei ventilierter Beheizung: 0,84 kWh

Bei konventioneller Beheizung: 1,19 kWh

Energieeffizienzklasse A+

Werte nach Verordnung (EU) 65/2014

**Funktionen**

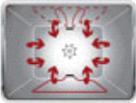


Backofen  
- primär  
Backofen  
- sekundär

**Smeg Deutschland GmbH**  
Erika-Mann-Str. 57  
80636 München  
Tel.: +49 (0) 89 923348-0  
Fax : +49 (0) 89 923348-19



## Backofen - primär



### ECO-Funktion:

Besonders sparsame Ober-/Unterhitze mit Umluft. Diese Kombination empfiehlt sich besonders, wenn man kleinere Mengen backen und gleichzeitig während des Garens den geringsten Energieverbrauch sicherstellen möchte.



### Ober-/Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt gleichermaßen von oben und unten. Es sollte nur auf einer Ebene gebacken oder gebraten werden, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu gewährleisten.



### Großflächengrill:

Mit dieser Beheizungsart können Sie kleinere und mittelgroße Fleischstücke besonders gut Grillen.



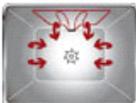
### Unterhitze:

Die Beheizung des Backraumes erfolgt ausschließlich von unten. Eine ideale Backmethode für Teigwaren wie Pizza oder Flammkuchen.



### Turbo-Heißluft:

Bei dieser Beheizungsart wird das SMEG Heißluftsystem zusätzlich zur Ober- und Unterhitze zugeschaltet. Die SMEG Turbo-Heißluft erlaubt - auch auf mehreren Ebenen gleichzeitig - eine problemlose Zubereitung großvolumiger Braten oder Speisen ohne Geschmacksübertragung.



### Umluft mit Großflächengrill:

Der Ventilator verteilt die durch den Grillheizstab erzeugte Hitze gleichmäßig im Backraum. Dadurch ist das Grillergebnis auch bei dickeren Fleischstücken sehr gut, da die Hitze auch von unten an das Grillgut herangeführt wird.



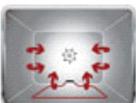
### Umluft mit Ober-/Unterhitze:

Durch die Kombination eines Gebläses mit der traditionellen Beheizungsart (Ober-/Unterhitze) können vor allem Gebäck, Rührkuchen und Obsttorten ideal zubereitet werden.



### Heißluft:

Hier wird die Hitze mittels eines Ringheizkörpers erzeugt, welcher in der Rückwand außerhalb des Backraumes um den Ventilator positioniert ist. Die Heißluft eignet sich besonders zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen (gleiche Temperatur vorausgesetzt) auf verschiedenen Ebenen ohne Geschmacksübertragung.



### Umluft mit Unterhitze:

Mit dieser Methode erreichen Sie eine intensive Hitzeeinwirkung von unten, wobei durch die umgewälzte Unterhitze die Oberfläche des Backgutes schonend gegart wird. Eine ideale Backmethode für Kuchen, welche einen festen Boden und einen feuchten Belag haben, sowie für üppig belegte Pizza.



### Drehspieß mit Normalgrill:

Drehspieß mit Normalgrill



### Auftauen nach Gewicht:

Mit dieser Auftaufunktion lässt sich die ausgewählte Malzeit entsprechend ihrem Gewicht auftauen. Nach Anwählen der Funktion lässt sich dies über die Wahlschalter einstellen.

**Auftauen nach Zeit:**

Mit dieser weiteren Auftaufunktion kann die ausgewählte Mahlzeit entsprechend nach der dafür vorgesehenen Zeit aufgetaut werden. Nach Anwählen der Funktion kann die exakte Zeiteinheit über die Wahlschalter variiert werden.

**Hefeteig Spezial**  
Hefeteig Spezial**Köcheln und Schmoren:**

Ob Brühe, Suppe oder Gemüse mit höherem Wassergehalt wie Tomaten, die Gerichte köcheln bei genau richtiger Temperatur.

**Vapor Clean Reinigungsfunktion:**

Die spezielle Funktion vereinfacht die Reinigung durch den Einsatz von Dampf, der erzeugt wird, indem etwas Wasser in die entsprechende Rille am Boden gefüllt wird.

**Sabbat-Funktion:**

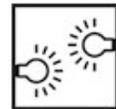
Gedacht für die traditionelle jüdische Sabbatfeier. Bei Aktivierung wird eine automatische Backofenfunktion von 80°C aktiviert. Die Beheizungsart erfolgt statisch durch Ober-/Unterhitze, die Programmdauer ist zeitlich unbegrenzt bis zur manuellen Beendigung.

**Backofen - sekundär****A+:**

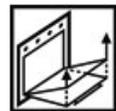
Noch effizienter und umweltschonender im Energieverbrauch: SMEG Haushaltsgeräte der Energieeffizienzklasse A+ verbrauchen im Vergleich bis zu 10% weniger Energie als der Grenzwert zur Energieeffizienzklasse A.

**115 l:**

Unsere 90 cm - SMEG Standherde verfügen über ein Backofennettovolumen von bis zu 115 l. Das zählt zu den Größten am Markt und bietet 20% mehr Innenvolumen im Vergleich zu herkömmlichen Standardmodellen.

**Beleuchtung(en):**

Beleuchtung im Geräteraum für optimale und bedienungssichere Ausleuchtung.

**Herausnehmbare Scheiben:**

Durch die Vollglasinnentür sowie herausnehmbare Scheiben können Sie Ihren Backofen besonders einfach reinigen.

**Ever Clean Emaillierung:**

Die einzigartige SMEG Ever Clean Emaillierung stammt aus der langjährigen Entwicklung der Pyrolysetechnik und reduziert Dank der besonders glatten und hitzeresistenten Emaillebeschichtung, die Anhaftung von Back- und Fettspritzern.

**3-fache Thermoverglasung:**

3-fache Thermoverglasung

**Anti Finger Protektion:**

SMEG Produkte in Edelstahl mit diesem Symbol sind auf der Gerätefront mit einer Spezialbeschichtung versehen, die unempfindlicher gegen Anhaftungen und Fingerabdrücken ist. Auch lassen sich alle Modelle mit Anti Finger Protektion leichter reinigen.

**Vollglas-Innentür:**

Glatte Oberfläche für eine einfache Reinigung.

**Smeg Deutschland GmbH**  
**Erika-Mann-Str. 57**  
**80636 München**  
**Tel.: +49 (0) 89 923348-0**  
**Fax : +49 (0) 89 923348-19**

**A1D-9**

90 cm  
Edelstahl  
kochmulde: gasherd  
einbaubackofen: elektrisch  
energieeffizienzklasse A+  
Opera

