

A2-81

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки Термовентильований

Тип 2-ої духової шафи Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності, 2-а духовка

Клас енергоефективності



Естетика









Тип варильного центру Професійний

Обробка панелі Обробка проти відбитків

управління пальців Естетика Classica

Логотип Накладний з нержавіючої

сталі

Нержавіюча сталь Колір

Розміщення логотипу Смуга під духовою шафою

Оздоблення Матова Захисний бортик Так Opera

Цвет варочной панели Нержавіюча сталь Тип решіток Чавунно-сірий

Тип управління Перемикачі Тип перемикачів Smeg Classica Колір перемикачів Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів 10 Колір серіографії Чорний

Управління Сенсорне управління Дверцята духової шафи 3 2-ма горизонтальними

смугами

Тип скла духової шафи Затемнене Ручка Smeg Classica Колір ручки Матова нерж. сталь Відсік для зберігання Висувний ящик

Програми/ Функції

Кількість функцій

100x60 cm

Електричний

Статичний

Каталітична 8017709256746

2

Газ

Α

В

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Статичний Вентильований



Термовентиляція

ECO



Гриль



Великий гриль

Вентильований гриль



Вентильована основа



Функції очищення

Каталітичне очищення

	٧	Парове очищення
--	---	-----------------

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 4 Традиционные функции приготовления, 2-я духовка				
Статичний	Гриль	Великий гриль		
Нижний нагрев				

Технічні характеристики варильної панелі

UR UR

Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

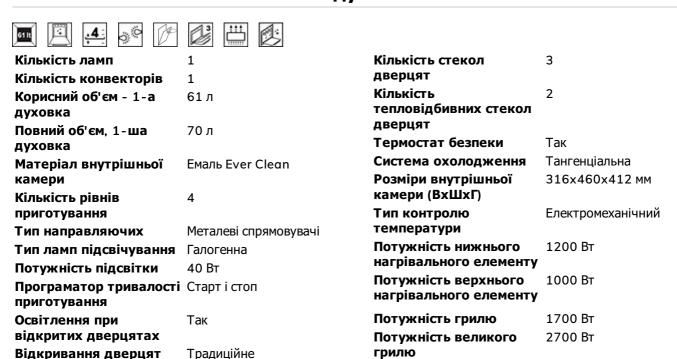
Задня права - Газ - RP - 3.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний **Газ-контроль** Так

Автоматичне Так Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

електрозапалювання

Технічні особливості - основна духовка





Знімні дверцята

Так

Потужність кільцевого нагрівального елементу 2000 BT

Тип грилю

Електричний

Відкидний гриль

Так

Опції - основна духовка

Таймер

Акустичний сигнал закінчення приготування

Так Так Мінімальна температура

Максимальна температура

50 °C 250 °C

3

2

Так

Тангенціальна

310x255x417 MM

Електромеханічний

Технічні особливості - 2-га духовка















Корисний об'єм - 2-а

духовка

Повний об'єм, 2-га

духовка

Матеріал внутрішньої камери

Кількість рівнів приготування

Тип направляючих

Верхня захисна панель Кількість ламп

Тип ламп підсвічування

Потужність підсвітки Освітлення при

відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Знімні дверцята

35 л

36 л

Емаль Ever Clean

Металеві спрямовувачі

Лампа розжарювання

25 BT Так

Традиційне

Так

Кількість стекол

дверцят

Загальна кількість тепловідбивних стекол

Термостат безпеки

Система охолодження Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього нагрівального елементу

Потужність грилю

Потужність великого

грилю

Тип грилю

1300 BT

700 BT

600 BT

2050 BT

Електричний

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура

Деко (20 мм)

50 °C

Максимальна температура

250 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором

Деко глибоке (40 мм)

1

1

Решітка для дека Каталітичні панелі

1 3

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка



Решетка с задним и боковым упором

Решітка для дека

кабелю (см)

1

Деко для випічки, для духовок MAXI

Електричне підключення

Номінальна потужність 5300 BT Сила струму (А) 23 A Напруга

Тип электрического

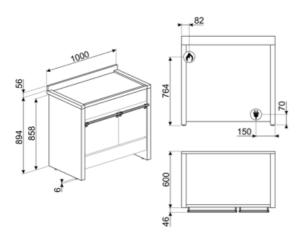
кабеля

220-240 B

Так, однофазний

Тип електричного Да, двух- или трехфазное кабелю 50/60 Гц Частота струму Клемна коробка 3 полюси

Довжина електричного 200 см





Compatible Accessories

AIRFRY





BBQ



Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.

BN640



BN620-1 Эмалированный противень, глубина

Эмалированный противень, глубина 40



20 MM



MM



Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



GRM





Подставка для кофе, для газовых варочных панелей

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

нержавеющая сталь, подходит для

Стеновая панель, 90х75 см,

варочных центров Opera A2



KIT1A2PY-81



Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430





Цоколь, 100 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров А2-8



KIT3-6

SFLK1



Opera

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Opera



KIT2A2-8





Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм

Захисне блокування





Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



В: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.

 $\overline{}$

Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.





Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивает равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Половина гриля (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.





Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGIscreen



Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Каталитическая очистка

Легкая очистка духовки с помощью каталитических панелей в полости

Этот постоянный процесс обеспечивает непрерывную очистку и обезжиривание боковых и задней стенки внутренней камеры духовки, процесс окисления жиров начинается, когда духовка разогревается до 200°С.

Touch control

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью сенсорного управления

Ящик для хранения

Больше места благодаря нижнему выдвижному ящику, который идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонной утвари.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).



STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

BBQ (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар ВВQ)

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Single turbine

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха