

# A2-81

Розміри приладу	100x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Статичний
Система чищення Основної духовки	Каталітична
Код EAN	8017709256746
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	B











## Естетика



<b>Тип варильного центру</b>	Професійний	<b>Тип управління</b>	Перемикачі
<b>Обробка панелі управління</b>	Обробка проти відбитків пальців	<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Classica
<b>Естетика</b>	Classica	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Логотип</b>	Накладний з нержавіючої сталі	<b>Кількість перемикачів</b>	10
<b>Колір</b>	Нержавіюча сталь	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою	<b>Управління</b>	Сенсорне управління
<b>Оздоблення</b>	Матова	<b>Дверцята духової шафи</b>	3 2-ма горизонтальними смугами
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Тип скла духової шафи</b>	Затемнене
<b>Серія</b>	Opera	<b>Ручка</b>	Smeg Classica
<b>Цвет варочной панели</b>	Нержавіюча сталь	<b>Колір ручки</b>	Матова нерж. сталь
<b>Тип решіток</b>	Чавунно-сірий	<b>Відсік для зберігання</b>	Висувний ящик

## Програми/ Функції

Кількість функцій 8  
 Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 ECO	 Гриль	 Великий гриль
 Вентильований гриль	 Вентильована основа	

## Функції очищення

Каталітичне очищення



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 електрозапалювання Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп

1

Кількість конвекторів

1

Корисний об'єм - 1-а духовка

61 л

Повний об'єм, 1-ша духовка

70 л

Матеріал внутрішньої камери

Емаль Ever Clean

Кількість рівнів приготування

4

Тип направляючих

Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування

Галогенна

Потужність підсвітки

40 Вт

Програматор тривалості приготування

Старт і стоп

Освітлення при відкритих дверцятах

Так

Відкривання дверцят

Традиційне

Кількість стекол

3

дверцят

Кількість

2

тепловідбивних стекол дверцят

Термостат безпеки

Так

Система охолодження

Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

316x460x412 мм

Тип контролю температури

Електромеханічний

Потужність нижнього нагрівального елементу

1200 Вт

Потужність верхнього нагрівального елементу

1000 Вт

Потужність грилю

1700 Вт

Потужність великого грилю

2700 Вт

Знімні дверцята	Так	Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт
		Тип грилю	Електричний
		Відкидний гриль	Так

## Опції - основна духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	250 °C

## Технічні особливості - 2-га духовка



Корисний об'єм - 2-а духовка	35 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 2-га духовка	36 л	Загальна кількість тепловідбивних стекол	2
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	4	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	310x255x417 мм
Верхня захисна панель	Так	Тип контролю температури	Електромеханічний
Кількість ламп	1	Потужність нижнього нагрівального елемента	700 Вт
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання	Потужність верхнього нагрівального елемента	600 Вт
Потужність підсвітки	25 Вт	Потужність грилю	1300 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Потужність великого грилю	2050 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Тип грилю	Електричний
Знімні дверцята	Так		

## Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура	50 °C	Максимальна температура	250 °C
------------------------	-------	-------------------------	--------

## Акcesуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решітка для дека	1
Деко (20 мм)	1	Каталітичні панелі	3
Деко глибоке (40 мм)	1		

## Акcesуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и боковым упором 1

Деко для выпечки, для духовок MAXI 1

Решітка для дека 1

## Електричне підключення

Номинальная мощность 5300 Вт

Сила струму (А) 23 А

Напряга 220-240 В

Тип электрического кабеля Так, однофазный

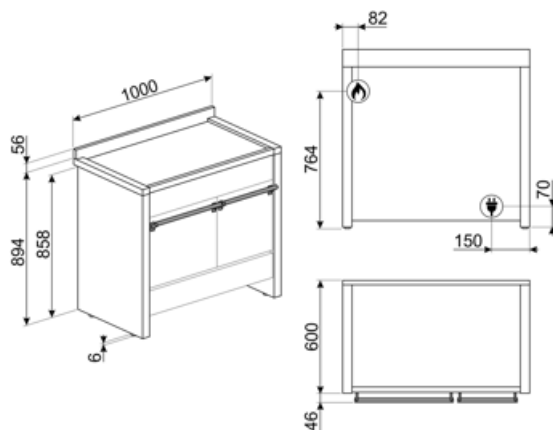
Довжина електричного кабелю (см) 200 см

Тип електричного кабелю Да, двух- или трехфазное

Частота струму 50/60 Гц

Клемна коробка 3 полюси

Тип електричної вилки Ні



## Compatible Accessories

### AIRFRY



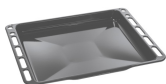
#### BBQ

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

Эмалированный противень, глубина 40 мм



#### GRM

Подставка для кофе, для газовых варочных панелей



#### GTT

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



#### KIT2A2-8

Цоколь, 100 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров A2-8 Opera



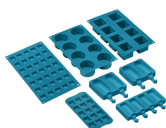
#### PALPZ

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



#### SMOLD

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



### AIRFRY2



#### BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



#### BNP608T

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



#### GTP

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



#### KIT1A2PY-81

Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Opera A2



#### KIT3-6

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



#### SFLK1

Захисне блокування



## 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



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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°C. 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



Поворотные переключатели



---

## Benefit (ТТ)

---

### **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°C.

### **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 BBQ)

**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