

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 духовкої шафи	Статичний
Система чищення Основної духовки	Кatalітична
Код ЕАН	8017709256746
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	B



Естетика



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

Програми/ Функції

Кількість функцій

8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



ECO



Гриль



Великий гриль



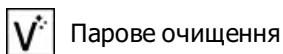
Вентильований гриль



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



Нижній нагрів

Технічні характеристики варильної панелі



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 електrozапалювання Так

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп

1

Кількість стекол

3

Кількість конвекторів

1

дверцят

Корисний об'єм - 1-а духовка

61 л

Кількість тепловідбивних стекол

2

Повний об'єм, 1-ша духовка

70 л

дверцят

Матеріал внутрішньої камери

Емаль Ever Clean

Термостат безпеки

Так

Кількість рівнів приготування

4

Система охолодження

Тангенціальна

Тип направляючих

Металеві спрямовувачі

Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)

316x460x412 мм

Тип ламп підсвічування

Галогенна

Тип контролю температури

Електромеханічний

Потужність підсвітки

40 Вт

Потужність нижнього нагрівального елементу

1200 Вт

Програматор тривалості приготування

Старт і стоп

Потужність верхнього нагрівального елементу

1000 Вт

Освітлення при відкритих дверцях

Так

Потужність грилю

1700 Вт

Відкривання дверцят

Традиційне

Потужність великого грилю

2700 Вт

Знімні дверцята	Так	Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
		Тип грилю	Електричний

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 (ВxШxГ)	310x255x417 мм	
Верхня захисна панель	Так	Тип контролю температури	Електромеханічний	
Кількість ламп	1	Потужність нижнього нагрівального елементу	700 Вт	
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання	Потужність верхнього нагрівального елементу	600 Вт	
Потужність підсвітки	25 Вт	Потужність грилю	1300 Вт	
Освітлення при відкритих дверцях	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
-------------------------------	-------	--------------------------------	--------

Аксесуари в комплекті - основна духовка

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

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и 1

Решітка для дека 1

боковым упором

Деко для випічки, для 1

духовок MAXI

Електричне підключення

Номінальна потужність 5300 Вт

Сила струму (A) 23 А

Напруга 220-240 В

Тип електрического кабеля Так, однофазний

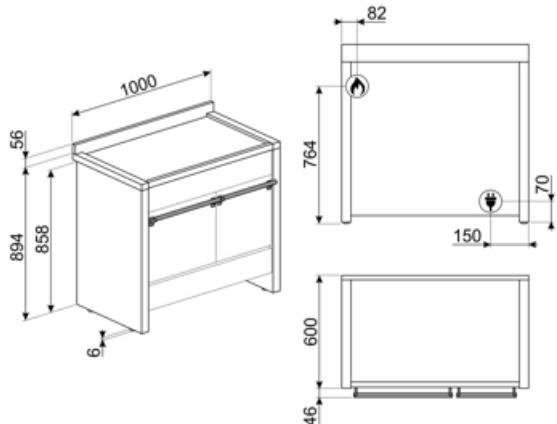
Довжина електричного кабелю (см) 200 см

Тип електричного кабелю Да, двух- или трехфазное

Частота струму 50/60 Гц

Клемна коробка 3 полюси

Тип електричної вилки Hi



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



GRM



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



BNP608T



GTP



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



KIT1A2PY-81



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



В: энергоэффективность, измеренная от А+++ 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.
-  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.
-  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.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.
-  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.
-  Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.
-  Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGIscreen



Поворотные переключатели

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.

Кatalитическая 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)

BHQ (дополнительный аксессуар)

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

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