

A3-81

Размеры прибора

Количество духовок с меткой

энергоэффективности

Источник нагрева духовки

Тип варочной панели

Тип основной духовки

Тип 2-гй духовки

EAN-код

Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности, 2-я духовка

120x60 cm

2

Электрический

Газ

Термовентилируемый

Статический 8017709245269

В



Эстетика









Дизайн

Обработка панели

управления

Профессиональный Нержавеющая сталь с

обработкой против

отпечатков

Эстетика Classica

Логотип Сборный, нержавеющая

сталь

Цвет Нержавеющая сталь

Расположение логотипа Полоса под духовым

шкафом

Матовая Отделка Защитный бортик Да

Серия

Цвет варочной панели Нержавеющая сталь

Тип решеток Чугунные

Тип управления Поворотные переключатели Поворотные переключатели

Цвет переключателей

Количество переключателей

Цвет шелкографии

Дисплей

Дверца

Тип стекла

Ручка

Ручки

Отсек для хранения

Выдвижной ящик

Classica

Нержавеющая сталь

11

Черный

Сенсорное управление

С 2-мя горизонтальными

полосами

Eclipse

Classica

Сатинированная нерж.

сталь

Выдвижной ящик

Да

Программы/ функции

Количество функций приготовления

8



духовка

камеры

Материал внутренней

Традиционные функции	и приготовления						
Статический	® Вентил	ируемый (Термовентилируемый				
Турбо	ECO ECO	[Гриль малый				
हि Гриль малый + конвек	кция 😵 Нижни	й нагрев + конвекция					
Программы/ фун	нкции - 2-я дух	ковка					
Функции приготовления Традиционные функции		4 духовка					
Статический	Гриль	_	Гриль большой				
Нижний нагрев							
T		<u>v</u>	_				
технические хар 	рактеристики і	варочной панели					
UR							
Количество зон пригото Фронтальная левая - Газ - у		- 4 20 кВт					
Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт Задняя левая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт							
Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт							
•	Задняя центральная - Газ - быстрая - 3.00 кВт Фронтальная правая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт						
Задняя правая - Газ - утятн	ица - 1.90 кВт						
Центральная - Барбекю - 1. •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	P					
Тип газовых горелок Автоматический	Стандартный Да	Газ-контроль Крышки горелок	Да Эмал. матово-черные				
электроподжиг			·				
T							
технические хар	рактеристики -	- основная духов	вка				
77R .4:	iii.						
Количество ламп подсветки	2	Количество стек дверцы	ол 3				
Количество	1	Количество	2				
конвекторов Полезный объем	77 л	теплоотражающ стекол дверцы	MX				
Полезный объем, 1-я	90 л	Термостат безоп	асности Да				

SMEG SPA 19.12.2025

Эмаль Ever Clean

Система охлаждения

Размеры внутренней

камеры (ВхШхГ)

Тангенциальная

305X613X405 MM



Количество уровней 4 Регулировка Электромеханический температуры приготовления Тип направляющих Металлические Мощность нижнего 1750 BT направляющие нагревательного элемента Тип подсветки Лампа накаливания 1050 BT Мощность верхнего Мощность ламп 25 BT нагревательного подсветки элемента Программатор Старт и стоп 2800 BT Мощность гриля длительности Мощность большого 3850 BT приготовления гриля Освещение при Да 2500 BT открытой дверце Мощность кольцевого нагревательного Открывание дверцы Стандартное открывание элемента Съемная дверца Да Тип гриля Электрический

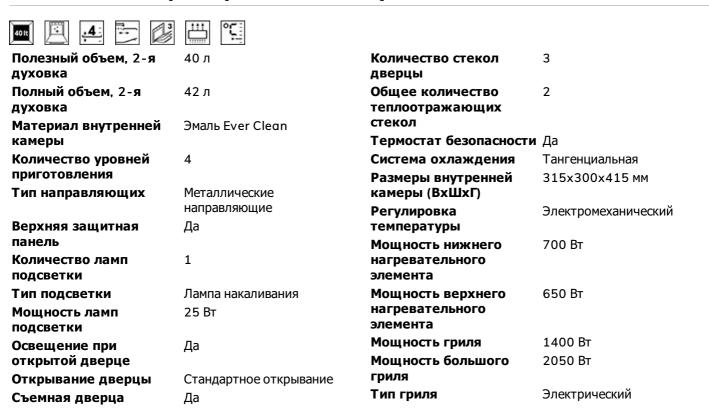
Опции, основная духовка

 Таймер
 Да
 Минимальная температура
 50 °C

 Акустический сигнал окончания
 Да
 температура
 250 °C

 приготовления
 температура

Технические характеристики - 2-я духовка



Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная	50 °C	Максимальная	220 °C	
температура		температура		



Аксессуары в комплекте, основная духовка

 Решетка с
 2
 Противень широкий
 2

ограничителем

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

Решетка с задним и 1 Решетка для противня 1

боковым упором Противень широкий 1

Электрическое подключение

Номинальная мощность 6900 Вт **Длина электрического** 200 см

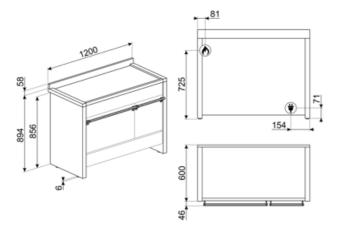
Сила тока 30 А кабеля

Напряжение220-240 BДополнительныеНапряжение 2380-415 Bспособы подключения

Тип электрического Да, однофазное Частота тока 50/60 Гц

кабеля Клеммная коробка 5 полюсов

Да, двух- или трехфазное





Совместимые Аксессуары

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм

H





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

KIT1A3-8



Стеновая панель, 120х75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Opera A3-8

KIT3-6



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

SFLK1



Блокировка управления

TPKX



Гриль Террапуакі, нержавеющая сталь

BN640



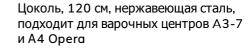
Эмалированный противень, глубина 40 мм

GRM



Подставка для кофе, для газовых варочных панелей

KIT2A3-2



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



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



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.



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.

ECO

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.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



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.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей DIGIscreen

Φ

Поворотные перключатели



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.

Эмаль легкой очистки

Легкая чистка духовки благодаря специальной пиролитической эмали

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.

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