

# A3-81

120x60 cm Розміри приладу 2

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки Електричний

Тип варильної панелі

Тип основної духовки Термовентильований

Газ

Тип 2-ої духової шафи Статичний

8017709245269 Код EAN

Клас енергоефективності Клас енергоефективності, 2-а духовка В



#### Естетика







Тип варильного центру Професійний

Обробка панелі Обробка проти відбитків

управління пальців Естетика Classica

DIGI

Логотип Накладний з нержавіючої

сталі

Колір Нержавіюча сталь

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 11

Колір серіографії Чорний

**Управління** Сенсорне управління Дверцята духової шафи 3 2-ма горизонтальними

смугами

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

Так

# Програми/ Функції

Кількість функцій

8

Висувний ящик



камери

Кількість рівнів

приготування

4

#### Функції традиційного приготування (за результатами тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Turbo ECO Гриль Вентильований гриль Вентильована основа Програми/ Функції - 2-а духовка Функции приготовления, 2-я духовка Традиционные функции приготовления, 2-я духовка Статичний Гриль Великий гриль Нижний нагрев Технічні характеристики варильної панелі UR Кількість зон приготування 6 Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт Задня центральна - Газ - RP - 3.00 кВт Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт Задня права - Газ - Качатниця - 1.90 кВт Центральна - Барбекю - 1.60 (BBQ) кВт Тип газових конфорок Стандартний Газ-контроль Так **Автоматичне** Так Кришки конфорок Емальовані матово-чорні електрозапалювання Технічні особливості - основна духовка Кількість ламп 2 Кількість стекол 3 дверцят Кількість конвекторів 1 Кількість 2 Корисний об'єм - 1-а 77 л тепловідбивних стекол духовка дверцят Повний об'єм, 1-ша 90 л Так Термостат безпеки духовка Система охолодження Тангенціальна Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean

SMEG SPA 30.11.2025

Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

305X613X405 MM



Тип направляючих Тип ламп підсвічування

Потужність підсвітки 25 BT

приготування

Освітлення при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят Знімні дверцята

Металеві спрямовувачі Лампа розжарювання

Програматор тривалості Старт і стоп

Так

Традиційне

Так

Тип контролю температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу Потужність верхнього

нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

Тип грилю Електричний

### Опції - основна духовка

Таймер Акустичний сигнал

закінчення приготування Так

Так

Мінімальна температура

Максимальна температура

50 °C 250 °C

3

2

Електромеханічний

1750 BT

1050 BT

2800 BT

3850 BT

2500 BT

### Технічні особливості - 2-га духовка

40 lt













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

40 л

42 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

Електромеханічний температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього

нагрівального елементу Потужність грилю

Потужність великого

грилю

Тип грилю

700 BT

Тангенціальна

315x300x415 MM

650 BT

1400 BT

2050 BT

Електричний

# Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура 50°C

Максимальна температура

220 °C

# Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решітка з обмежувачем 2



Деко для випічки, для 2 духовок MAXI

## Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и

боковым упором

Деко для випічки, для

духовок MAXI

Решітка для дека

## Електричне підключення

Номінальна потужність 6900 BT Сила струму (А) 30 A 220-240 B Напруга Напруга 2 (В) 380-415 B Так, однофазний

Тип электрического

кабеля

Довжина електричного 200 см

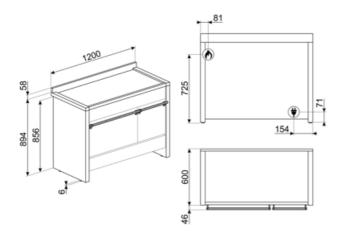
кабелю (см)

Тип електричного

кабелю

Частота струму Клемна коробка Да, двух- или трехфазное

50/60 Гц 5 полюсів





### **Compatible Accessories**

#### BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм

#### **BNP608T**



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



Захисне блокування

#### **TPKX**



Гриль Террапуакі, нержавеющая сталь

#### **BN640**



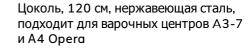
Эмалированный противень, глубина 40 мм

#### **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



Energy efficiency class A



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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



Установка в колонну



Дверца с тройным остеклением



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 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.



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.



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.



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.





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



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