A3-81

Розміри приладу	120x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Статичний
Код EAN	8017709245269
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	B



Естетика

Тип варильного центру	Професійний
Обробка панелі управління	Обробка проти відбитків пальців
Естетика	Classica
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі
Колір	Нержавіюча сталь
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою
Оздоблення	Матова
Захисний бортик	Так
Серія	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	З 2-ма горизонтальними смугами
Тип скла духової шафи	Затемнене
Ручка	Smeg Classica
Колір ручки	Матова нерж. сталь
Відсік для зберігання	Висувний ящик
Висувний ящик	Так

Програми/ Функції

Кількість функцій	8

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 4

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Статичний

 Гриль

 Великий гриль

 Нижний нагрев

Технічні характеристики варильної панелі



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 електрозапалювання	Так	**Кришки конфорок**	Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп	2	**Кількість стекол дверцят**	3
Кількість конвекторів	1	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	2
Корисний об'єм - 1-а духовка	77 л	**Термостат безпеки**	Так
Повний об'єм, 1-ша духовка	90 л	**Система охолодження**	Тангенціальна
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	305x613x405 мм
Кількість рівнів приготування	4		

Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання
Потужність підсвітки	25 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Знімні дверцята	Так
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1750 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1050 Вт
Потужність грилю	2800 Вт
Потужність великого грилю	3850 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2500 Вт
Тип грилю	Електричний

Опції - основна духовка

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

Технічні особливості - 2-га духовка



Корисний об'єм - 2-а духовка	40 л
Повний об'єм, 2-га духовка	42 л
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Кількість рівнів приготування	4
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Верхня захисна панель	Так
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Лампа розжарювання
Потужність підсвітки	25 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Знімні дверцята	Так
Кількість стекол дверцят	3
Загальна кількість тепловідбивних стекол	2
Термостат безпеки	Так
Система охолодження	Тангенціальна
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	315x300x415 мм
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність нижнього нагрівального елементу	700 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	650 Вт
Потужність грилю	1400 Вт
Потужність великого грилю	2050 Вт
Тип грилю	Електричний

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	220 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решітка з обмежувачем	2

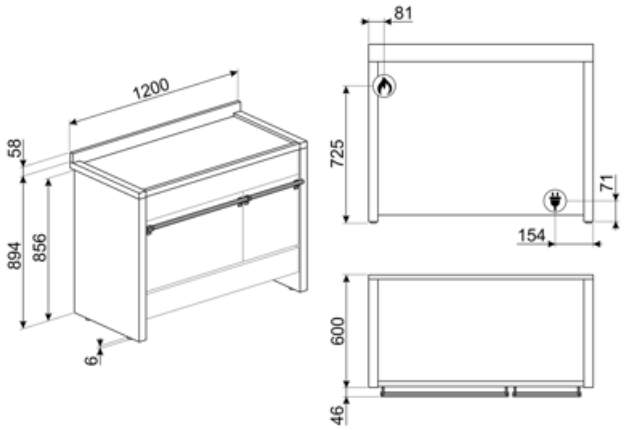
Деко для випічки, для духовок MAXI	2

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	**Решітка для дека**	1
Деко для випічки, для духовок MAXI	1		

Електричне підключення

Номінальна потужність	6900 Вт	**Довжина електричного кабелю (см)**	200 см
Сила струму (A)	30 A	**Тип електричного кабелю**	Да, двух- или трехфазное
Напруга	220-240 В	**Частота струму**	50/60 Гц
Напруга 2 (В)	380-415 В	**Клемна коробка**	5 полюсів
Тип электрического кабеля	Так, однофазний	**Тип електричної вилки**	Ні



Compatible Accessories

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 мм

BN640



Эмалированный противень, глубина 40 мм

BNP608T



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

GRM



Подставка для кофе, для газовых варочных панелей

KIT1A3-8



Стеновая панель, 120x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Opera A3-8

KIT2A3-2

Цоколь, 120 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров A3-7 и A4 Opera

KIT3-6



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

PALPZ



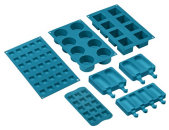
Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм

SFLK1



Захисне блокування

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.



Установка в колонну



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



Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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 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.



Energy efficiency class A



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



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



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.



Экономичный: 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°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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши

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

Сенсорное управление

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

Регулировка высоты

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

Аэрогриль (дополнительный аксессуар)

Более легкие и вкусные блюда благодаря решётке "Аэрогриль" (дополнительный аксессуар).

Холодная дверца

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

STONE (дополнительный аксессуар)

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

Барбекю (дополнительный аксессуар)

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

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Один конвектор

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