

# A3-81

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



## Естетика



<b>Тип варильного центру</b>	Професійний	<b>Тип перемикачів</b>	Smeg Classica
<b>Обробка панелі управління</b>	Обробка проти відбитків пальців	<b>Колір перемикачів</b>	Нержавіюча сталь
<b>Естетика</b>	Classica	<b>Кількість перемикачів</b>	11
<b>Логотип</b>	Накладний з нержавіючої сталі	<b>Колір серіографії</b>	Чорний
<b>Колір</b>	Нержавіюча сталь	<b>Управління</b>	Сенсорне управління
<b>Розміщення логотипу</b>	Смуга під духовою шафою	<b>Дверцята духової шафи</b>	3 2-ма горизонтальними смугами
<b>Оздоблення</b>	Матова	<b>Тип скла духової шафи</b>	Затемнене
<b>Захисний бортик</b>	Так	<b>Ручка</b>	Smeg Classica
<b>Серія</b>	Орега	<b>Колір ручки</b>	Матова нерж. сталь
<b>Цвет варочной панели</b>	Нержавіюча сталь	<b>Відсік для зберігання</b>	Висувний ящик
<b>Тип решіток</b>	Чавунно-сірий	<b>Висувний ящик</b>	Так
<b>Тип управління</b>	Перемикачі		

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій</b>	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
 Нижній нагрів		

## Технічні характеристики варильної панелі

 UR			
<b>Кількість зон приготування</b>	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		
<b>Тип газових конфорок</b>	Стандартний	<b>Газ-контроль</b>	Так
<b>Автоматичне електрозапалювання</b>	Так	<b>Кришки конфорок</b>	Емальовані матово-чорні

## Технічні особливості - основна духовка

							
<b>Кількість ламп</b>	2	<b>Кількість конвекторів</b>	1	<b>Корисний об'єм - 1-а духовка</b>	77 л	<b>Кількість стекол дверцят</b>	3
<b>Повний об'єм, 1-ша духовка</b>	90 л	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean	<b>Кількість рівнів приготування</b>	4	<b>Кількість тепловідбивних стекол дверцят</b>	2
						<b>Термостат безпеки</b>	Так
						<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
						<b>Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)</b>	305X613X405 мм

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

## Опції - основна духовка

<b>Таймер</b>	Так	<b>Мінімальна температура</b>	50 °C
<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	250 °C

## Технічні особливості - 2-га духовка



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

## Технічні характеристики - 2-а духовка

<b>Мінімальна температура</b>	50 °C	<b>Максимальна температура</b>	220 °C
-------------------------------	-------	--------------------------------	--------

## Акcesуари в комплекті - основна духовка

Решітка з обмежувачем 2

Деко для випічки, для 2  
духовок MAXI

## Акcesуари в комплекті - 2-а духовка

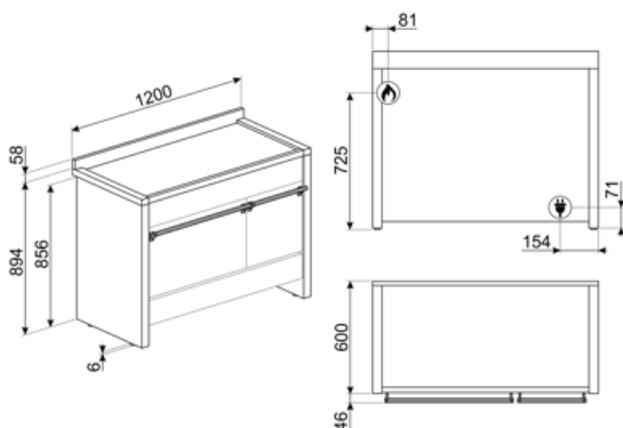
Решетка с задним и боковым упором 1  
Деко для випічки, для 1  
духовок MAXI

Решітка для дека 1

## Електричне підключення

Номинальная мощность 6900 Вт  
Сила струму (А) 30 А  
Напруга 220-240 В  
Напруга 2 (В) 380-415 В  
Тип електрического кабеля Так, однофазный

Довжина електричного кабелю (см) 200 см  
Тип електричного кабелю Да, двух- или трехфазное  
Частота струму 50/60 Гц  
Клемна коробка 5 полюсів  
Тип електричної вилки Ні



## 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, 120x75 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



### BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



### GRM

Подставка для кофе, для газовых варочных панелей



### KIT2A3-2

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

## Symbols glossary

- |  |   |
|--|---|
|  <p>Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.</p>   |  <p>Energy efficiency class A</p>  |
|  <p>Установка в колонну</p>  |  <p>Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.</p>   |
|  <p>B: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.</p>  |  <p>Дверца с тройным остеклением</p>   |
|  <p>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.</p> |  <p>Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.</p>   |
|  <p>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.</p>  |  <p>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.</p>   |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p>  |
|  <p>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.</p>   |  <p>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.</p> |



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 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.

### **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.

### **Изотермическая внутренняя камера**

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

### **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)

### **Один конвектор**

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