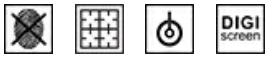
# A3-81

| | |
|---|---|
| **Размеры прибора** | 120x60 cm |
| **Количество духовок с меткой энергоэффективности** | 2 |
| **Источник нагрева духовки** | Электрический |
| **Тип варочной панели** | Газ |
| **Тип основной духовки** | Термовентилируемый |
| **Тип 2-гй духовки** | Статический |
| EAN-**код** | 8017709245269 |
| **Класс энергоэффективности** | A |
| **Класс энергоэффективности, 2-я духовка** | B |

## Эстетика




| | |
|---|---|
| **Дизайн** | Профессиональный |
| **Обработка панели управления** | Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков |
| **Эстетика** | Classica |
| **Логотип** | Сборный, нержавеющая сталь |
| **Цвет** | Нержавеющая сталь |
| **Расположение логотипа** | Полоса под духовым шкафом |
| **Отделка** | Матовая |
| **Защитный бортик** | Да |
| **Серия** | Opera |
| **Цвет варочной панели** | Нержавеющая сталь |
| **Тип решеток** | Чугунные |
| **Тип управления** | Поворотные переключатели |
| **Поворотные переключатели** | Classica |
| **Цвет переключателей** | Нержавеющая сталь |
| **Количество переключателей** | 11 |
| **Цвет шелкографии** | Черный |
| **Дисплей** | Сенсорное управление |
| **Дверца** | С 2-мя горизонтальными полосами |
| **Тип стекла** | Eclipse |
| **Ручка** | Classica |
| **Ручки** | Сатинированная нерж. сталь |
| **Отсек для хранения** | Выдвижной ящик |
| **Выдвижной ящик** | Да |

## Программы/ функции

| | |
|---|---|
| **Количество функций приготовления** | 8 |

**Традиционные функции приготовления**

- Статический
- Вентилируемый
- Термовентилируемый
- Турбо
- ECO
- Гриль малый
- Гриль малый + конвекция
- Нижний нагрев + конвекция

## Программы/ функции - 2-я духовка

**Функции приготовления, 2-я духовка** 4

**Традиционные функции приготовления, 2-я духовка**

- Статический
- Гриль малый
- Гриль большой
- Нижний нагрев

## Технические характеристики варочной панели

UR

**Количество зон приготовления** 6

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 - утятница - 1.90 кВт
Центральная - Барбекю - 1.60 (BBQ) кВт

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Тип газовых горелок** | Стандартный | **Газ-контроль** | Да |
| **Автоматический электроподжиг** | Да | **Крышки горелок** | Эмал. матово-черные |

## Технические характеристики - основная духовка

77lt 4 3

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Количество ламп подсветки** | 2 | **Количество стекол дверцы** | 3 |
| **Количество конвекторов** | 1 | **Количество теплоотражающих стекол дверцы** | 2 |
| **Полезный объем** | 77 л | **Термостат безопасности** | Да |
| **Полный объем, 1-я духовка** | 90 л | **Система охлаждения** | Тангенциальная |
| **Материал внутренней камеры** | Эмаль Ever Clean | **Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)** | 305X613X405 мм |

smeg

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

## Опции, основная духовка

| | |
|---|---|
| **Таймер** | Да |
| **Акустический сигнал окончания приготовления** | Да |
| **Минимальная температура** | 50 °C |
| **Максимальная температура** | 250 °C |

## Технические характеристики - 2-я духовка

| | |
|---|---|
| **Полезный объем, 2-я духовка** | 40 л |
| **Полный объем, 2-я духовка** | 42 л |
| **Материал внутренней камеры** | Эмаль Ever Clean |
| **Количество уровней приготовления** | 4 |
| **Тип направляющих** | Металлические направляющие |
| **Верхняя защитная панель** | Да |
| **Количество ламп подсветки** | 1 |
| **Тип подсветки** | Лампа накаливания |
| **Мощность ламп подсветки** | 25 Вт |
| **Освещение при открытой дверце** | Да |
| **Открывание дверцы** | Стандартное открывание |
| **Съемная дверца** | Да |
| **Количество стекол дверцы** | 3 |
| **Общее количество теплоотражающих стекол** | 2 |
| **Термостат безопасности** | Да |
| **Система охлаждения** | Тангенциальная |
| **Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)** | 315x300x415 мм |
| **Регулировка температуры** | Электромеханический |
| **Мощность нижнего нагревательного элемента** | 700 Вт |
| **Мощность верхнего нагревательного элемента** | 650 Вт |
| **Мощность гриля** | 1400 Вт |
| **Мощность большого гриля** | 2050 Вт |
| **Тип гриля** | Электрический |

## Технические характеристики, 2-я духовка

| | |
|---|---|
| **Минимальная температура** | 50 °C |
| **Максимальная температура** | 220 °C |

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

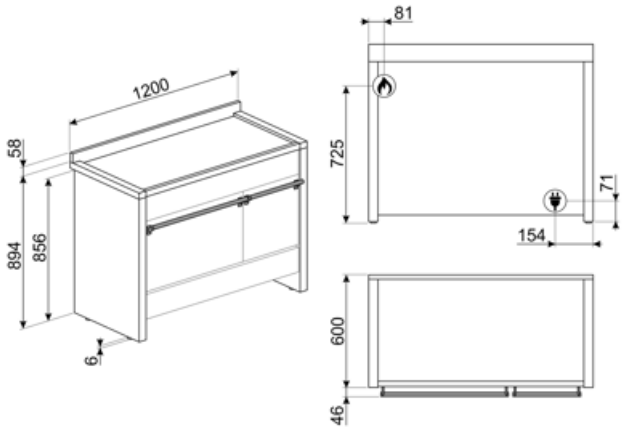
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Решетка с ограничителем** | 2 | **Противень широкий** | 2 |

## Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Решетка с задним и боковым упором** | 1 | **Решетка для противня** | 1 |
| **Противень широкий** | 1 | | |

## Электрическое подключение

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Номинальная мощность** | 6900 Вт | **Длина электрического кабеля** | 200 см |
| **Сила тока** | 30 A | **Дополнительные способы подключения** | Да, двух- или трехфазное |
| **Напряжение** | 220-240 В | **Частота тока** | 50/60 Гц |
| **Напряжение 2** | 380-415 В | **Клеммная коробка** | 5 полюсов |
| **Тип электрического кабеля** | Да, однофазное | | |



## Совместимые Аксессуары

**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**

Блокировка управления

**TPKX**

Гриль Teppanyaki, нержавеющая сталь

**BN640**

Эмалированный противень, глубина 40 мм

**GRM**

Подставка для кофе, для газовых варочных панелей

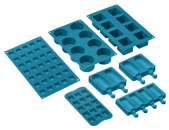


**KIT2A3-2**

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

Energy efficiency class A

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

Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.

Установка в колонну

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.

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: 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.

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.

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

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Поворотные перключатели

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.

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.

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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Дисплей DIGIscreen

# 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 BBQ)

**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