

A4-81

Розміри приладу	120x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрєва духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Статичний Вентильований
Система чищення Основної духовки	Каталітична
Код EAN	8017709256807
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	A











Естетика



Тип варильного центру	Професійний	Тип управління	Перемикачі
Обробка панелі управління	Обробка проти відбитків пальців	Тип перемикачів	Smeg Classica
Естетика	Classica	Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Логотип	Накладний з нержавіючої сталі	Кількість перемикачів	12
Колір	Нержавіюча сталь	Колір серіографії	Чорний
Розміщення логотипу	Смуга під духовою шафою	Управління	Сенсорне управління
Оздоблення	Матова	Дверцята духової шафи	3 2-ма горизонтальними смугами
Захисний бортик	Так	Тип скла духової шафи	Затемнене
Серія	Opera	Ручка	Smeg Classica
Цвет варочной панели	Нержавіюча сталь	Колір ручки	Матова нерж. сталь
Тип решіток	Чавунно-сірий	Відсік для зберігання	Висувний ящик

Програми/ Функції

Кількість функцій 8
 Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентильація
 ECO	 Гриль	 Великий гриль
 Великий вентильований гриль	 Вентильована основа	

Функції очищення

Каталітичне очищення



Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка

6

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка



Статичний



Статичний Вентильований



Великий гриль



Великий вентильований гриль



Нижний нагрев + конвекция



Функция "піца"

Функции очистки, 2-я духовка

Каталитическая

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 - SRD - 1.90 кВт

Задня ліва - Газ - Ультрашвидка - 4.00 кВт

Права - Барбекю

Тип газових конфорок Стандартний

Кришки конфорок

Емальовані матово-чорні

Автоматичне електрозапалювання Так

Автоматичне відключення при проливанні

Так

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп 1

Кількість конвекторів 1

Корисний об'єм - 1-а духовка 61 л

Повний об'єм, 1-ша духовка 70 л

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

Кількість рівнів приготування 4

Тип направляючих Металеві спрямовувачі

Тип ламп підсвічування Галогенна

Потужність підсвітки 40 Вт

Кількість стекол дверцят 3

Кількість тепловідбивних стекол дверцят 2

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ) 316x460x412 мм

Тип контролю температури Електромеханічний

Потужність нижнього нагрівального елемента 1200 Вт

Програматор тривалості приготування	Таймер + окончание приготовления	Потужність верхнього нагрівального елемента	1000 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Потужність грилю	1700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Потужність великого грилю	2700 Вт
Знімні дверцята	Так	Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	Тип грилю	Електричний
		Відкидний гриль	Так

Опції - основна духовка

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

Технічні особливості - 2-га духовка



Корисний об'єм - 2-а духовка	55 л	Кількість стекол дверцят	3
Повний об'єм, 2-га духовка	70 л	Загальна кількість тепловідбивних стекол	2
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	Термостат безпеки	Так
Кількість рівнів приготування	4	Система охолодження	Тангенціальна
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	290x444x425 мм
Кількість ламп	1	Тип контролю температури	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Потужність нижнього нагрівального елемента	1100 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	Потужність верхнього нагрівального елемента	1000 Вт
Програматор тривалості приготування	Таймер	Потужність грилю	1700 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Потужність великого грилю	2700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	Тип грилю	Електричний
Знімні дверцята	Так	Відкидний гриль	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так		

Технічні характеристики - 2-а духовка

Таймер	Так	Мінімальна температура	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	Максимальна температура	300 °C

Акcesуари в комплекті - основна духовка



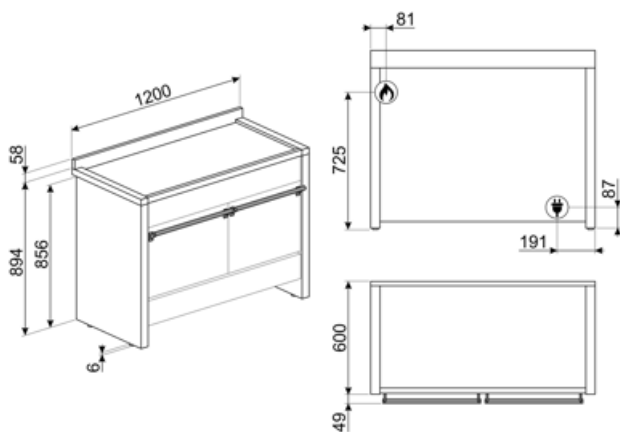
Решетка с задним и боковым упором	1	Каталітичні панелі	3
Деко (20 мм)	1	Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1
Деко глибоке (40 мм)	1	Акcesуари для піци	Вогнетривкий камінь + кришка + лопатка
Решітка для дека	1		

Акcesуари в комплекті - 2-а духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решітка для дека	1
Деко глибоке (40 мм)	1	Каталітичні панелі	3

Електричне підключення

Номинальная мощность	7500 Вт	Довжина електричного кабелю (см)	150 см
Сила струму (А)	33 А	Частота струму	50/60 Гц
Напряга	220-240 В	Клемна коробка	5 полюсів
Напряга 2 (В)	380-415 В	Тип електричної вилки	Ні
Тип электрического кабеля	Да, двух- или трехфазное		



Compatible Accessories

AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GRM

Подставка для кофе, для газовых варочных панелей



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



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



AIRFRY2



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T

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



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



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

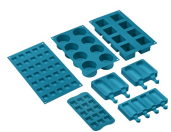


SFLK1

Захисне блокування































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
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.
-  Установка в колонну
-  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.
-  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.

-  **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.
-  **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.
-  **Функция пиццы:** специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.
-  **Подсветка сбоку:** две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  **Специальная защита от перелива:** специальная защита от перелива отключает варочную панель при переливании жидкости.
-  **Телескопические направляющие:** позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  **Откидной гриль:** откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
-  **Очистка паром:** простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  **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.
-  **Гриль с конвекцией:** конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая 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. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.
-  **Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы,** единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  **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.
-  **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 (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.

Каталитическая очистка

Легкая очистка духовки с помощью каталитических панелей в полости

Этот постоянный процесс обеспечивает непрерывную очистку и обезжиривание боковых и задней стенки внутренней камеры духовки, процесс окисления жиров начинается, когда духовка разогревается до 200°C.

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.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

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