

## A4-81

<b>Розміри приладу</b>	120x60 см
<b>Кількість духових шаф</b>	2
<b>Источник нагрева духовки</b>	Електричний
<b>Тип варильної панелі</b>	Газ
<b>Тип основної духовки</b>	Термовентильований
<b>Тип 2-ої духовкої шафи</b>	Статичний Вентильований
<b>Система чищення Основної духовки</b>	Кatalітична
<b>Код ЕАН</b>	8017709256807
<b>Клас енергоефективності</b>	A
<b>Клас енергоефективності, 2-а духовка</b>	A



## Естетика



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

## Програми/ Функції

### Кількість функцій

8

### Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



ECO



Гриль



Великий гриль



Великий вентильований гриль



Вентильована основа

## Функції очищення

## Кatalітичне очищення



## Парове очищення

## **Програми/ Функції - 2-а духовка**

<b>Функції приготування, 2-я духовка</b>	6
<b>Традиційні функції приготування, 2-я духовка</b>	
 Статичний	 Статичний Вентильований
 Великий вентильований гриль	 Нижній нагрів + конвекція
<b>Функції очистки, 2-я духовка</b>	Кatalитическая

## 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 к

Задня права - Газ - SRD - 1.90 кВт

## Задня ліва - Газ -

## Права - Барбекю

## Тип газовых к

## Автоматичне електrozапалювання

## Кришки конфорок Автоматичне відключення при предигнозі

## Емальовані матово-чорні

## **Технічні особливості – основна духовка**



<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Кількість стекол</b>	3
<b>Кількість конвекторів</b>	1	<b>дверцят</b>	
<b>Корисний об'єм - 1-а духовка</b>	61 л	<b>Кількість тепловідбивних стекол дверцят</b>	2
<b>Повний об'єм, 1-ша духовка</b>	70 л	<b>Термостат безпеки</b>	Так
<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Кількість рівнів приготування</b>	4	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	316x460x412 мм
<b>Тип направляючих</b>	Металеві спрямовувачі	<b>Тип контролю температури</b>	Електромеханічний
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт		

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

## 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>	55 л	<b>Кількість стекол дверцят</b>	3
<b>Повний об'єм, 2-га духовка</b>	70 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 (ВxШxГ)</b>	290x444x425 мм
<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Тип контролю температури</b>	Електромеханічний
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1100 Вт
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Потужність верхнього нагрівального елементу</b>	1000 Вт
<b>Програматор тривалості приготування</b>	Таймер	<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт
<b>Освітлення при відкритих дверцях</b>	Так	<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Тип грилю</b>	Електричний
<b>Знімні дверцята</b>	Так	<b>Відкидний гриль</b>	Так
<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так		

## Технічні характеристики - 2-а духовка

<b>Таймер</b>	Так	<b>Мінімальна температура</b>	50 °C
<b>Акустичний сигнал закінчення приготування</b>	Так	<b>Максимальна температура</b>	300 °C

## Аксесуари в комплекті - основна духовка



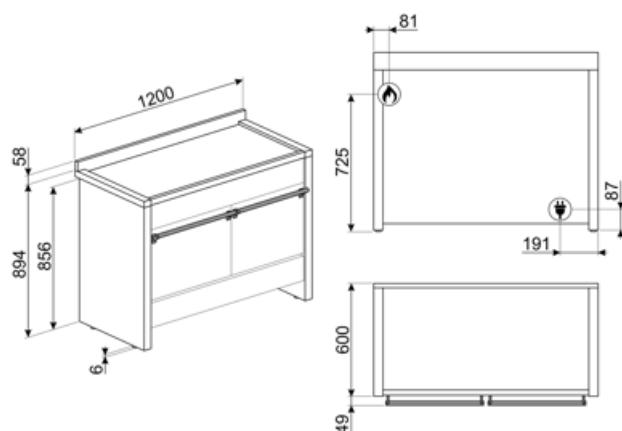
<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Кatalітичні панелі</b>	3
<b>Деко (20 мм)</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі повного висунення</b>	1
<b>Деко глибоке (40 мм)</b>	1	<b>Аксесуари для піци</b>	
<b>Решітка для дека</b>	1		Вогнетривкий камінь + кришка + лопатка

## Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Деко глибоке (40 мм)</b>	1	<b>Кatalітичні панелі</b>	3

## Електричне підключення

<b>Номінальна потужність</b>	7500 Вт	<b>Довжина електричного кабелю (см)</b>	150 см
<b>Сила струму (A)</b>	33 А	<b>Частота струму</b>	50/60 Гц
<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Клемна коробка</b>	5 полосів
<b>Напруга 2 (В)</b>	380-415 В	<b>Тип електричної вилки</b>	Hi
<b>Тип електрического кабеля</b>	Да, двух- или трехфазное		



## Compatible Accessories

### AIRFRY



#### 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



#### GRM



#### GTT



#### KIT2A3-2



#### PALPZ



#### SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов.  
Используется при температуре от -60°C до +230°C

### AIRFRY2



#### BN620-1



#### BNP608T



#### GTP



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

#### KIT1A3-8



#### KIT3-6



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

#### SFLK1

Захисне блокування

## Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



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.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Поворотные переключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дисплей DIGIscreen



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 поддумывания.



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.



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

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.



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 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. Две 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.

---

## 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.

### **Кatalитическая 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.

### **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.

### **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.

### **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.

**Один конвектор**

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