

A4-81

Розміри приладу 120x60 cm

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки Електричний

Тип варильної панелі Газ

Тип основної духовки Термовентильований

Тип 2-ої духової шафи Статичний Вентильований

2

Система чищення Основної духовки Каталітична

 Код EAN
 8017709256807

 Клас енергоефективності
 A

Клас енергоефективності, 2-а духовка А



Естетика









Тип варильного центру Професійний **Обробка панелі** Обробка проти відбитків

управління 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 12 Колір серіографії Чорний

Колір серіографії Чорний

Управління Сенсорне управління **Дверцята духової шафи** З 2-ма горизонтальними

смугами Затемнене

 Тип скла духової шафи
 Затемнене

 Ручка
 Smeg Classica

 Колір ручки
 Матова нерж. сталь

 Відсік для зберігання
 Висувний ящик

Програми/ Функції

Статичний

Кількість функцій 8

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний Вентильований Термовентиляція

ЕСО Гриль Великий гриль

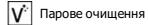
Великий вентильований гриль
Вентильована основа



Функції очищення

Каталітичне очищення

Статичний



Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Статичний Вентильований Великий гриль

6

Великий вентильований гриль Нижний нагрев + конвекция Функція "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

Потужність підсвітки

UR

UR

Тип газових конфорок Стандартний Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

проливанні

Автоматичне Так **Автоматичне** Так

електрозапалювання відключення при

Технічні особливості - основна духовка

61 It

Кількість ламп Кількість стекол 3 дверцят Кількість конвекторів Кількість 2 Корисний об'єм - 1-а 61 л тепловідбивних стекол

духовка дверцят

40 BT

Повний об'єм, 1-ша 70 л Термостат безпеки духовка

Система охолодження Тангенціальна Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean Розміри внутрішньої 316x460x412 MM камери

камери (ВхШхГ) Кількість рівнів Тип контролю приготування Електромеханічний

температури Тип направляючих Металеві спрямовувачі

Потужність нижнього 1200 BT Тип ламп підсвічування Галогенна нагрівального елементу



Програматор тривалості Таймер + окончание

приготування

Так

Освітлення при

відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Знімні дверцята

Суцільне внутрішнє

скло дверцят

приготовления

Традиційне Так

Так

Потужність верхнього

нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

Тип грилю Електричний

Відкидний гриль Так

Опції - основна духовка

Таймер

закінчення

приготування

Так

Так

Мінімальна

температура

Максимальна температура

50 °C

1000 BT

1700 BT

2700 BT

2000 BT

250 °C

3

2

Так

Тангенціальна

290x444x425 MM

Технічні особливості - 2-га духовка

55 It







Акустичний сигнал











Емаль Ever Clean

Металеві спрямовувачі





Корисний об'єм - 2-а

духовка

Повний об'єм, 2-га

духовка

Матеріал внутрішньої

камери

Кількість рівнів

приготування

Тип направляючих

Кількість ламп

Тип ламп підсвічування Потужність підсвітки

Програматор тривалості Таймер

приготування

Освітлення при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Знімні дверцята

Суцільне внутрішнє

скло дверцят

Галогенна

Традиційне

40 BT

Так

Так

Так

55 л

70 л

4





Кількість стекол

дверцят

Загальна кількість тепловідбивних стекол

Термостат безпеки

Система охолодження Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ)

Тип контролю Електромеханічний

температури

Потужність нижнього

нагрівального елементу

Потужність верхнього

нагрівального елементу

Потужність грилю Потужність великого

грилю

Тип грилю

1700 BT

1100 BT

1000 BT

2700 BT

Електричний

Відкидний гриль Так

Технічні характеристики - 2-а духовка

Таймер Акустичний сигнал

закінчення

приготування

Так Так Мінімальна температура 50 °C

Максимальна температура

300°C

Аксесуари в комплекті - основна духовка





 Решетка с задним и боковым упором
 1
 Каталітичні панелі
 3

 Деко (20 мм)
 1
 спрямовувачі повного

Деко глибоке (40 мм) 1 висунення

 Решітка для дека
 1
 Аксесуари для піци
 Вогнетривкий камінь + кришка + лопатка

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

 Решетка с задним и
 1
 Решітка для дека
 1

 боковым упором
 Каталітичні панелі
 3

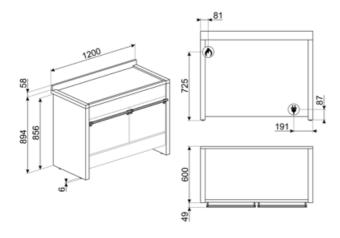
Деко глибоке (40 мм) 1

Електричне підключення

Номінальна потужність7500 ВтТип электрическогоДа, двух- или трехфазноеСила струму (A)33 АкабеляНапруга220-240 ВДовжина електричного150 см

Напруга220-240 BДовжина електричногоНапруга 2 (В)380-415 Bкабелю (см)

Частота струму 50/60 Гц **Клемна коробка** 5 полюсів





Compatible Accessories

AIRFRY

AIRFRY2



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.



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



GTP

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



GTT

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



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 А3-7 и A4 Opera



KIT3-6

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



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



TPKX

Гриль Teppanyaki, нержавеющая сталь





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 перключатели



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.





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.



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.



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.



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.



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.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



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.



: специальная защита от перелива отключает варочную панель при переливании жидкости.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.





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



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

DIGI screen

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.

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°С.

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.

Single turbine

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