

A2-81

classica

Отдельностоящий варочный центр, 100 см, 2 духовки, нержавеющая сталь.
Класс энергопотребления AA.

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Нержавеющая сталь матовая

Черное стекло Eclips

Дисплей с сенсорным управлением

Поворотные переключатели

Выдвижной ящик для хранения

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Автоматический электроподжиг

Газ-контроль

Чугунные решетки

6 газовых горелок

Задняя правая повышенной мощности – 3,9 кВт

Передняя правая – 3,0 кВт

Задняя центральная – 1,8 кВт

Передняя центральная – 1,0 кВт

Передняя левая - 4,1 кВт

Задняя левая повышенной мощности – 3,9 кВт

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА – ЛЕВАЯ ДУХОВКА

7 функций приготовления

Функции очистки: каталитическая

Дополнительные функции: размораживание

Электронный программатор: таймер, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 2600С)

Металлические направляющие, 4 уровня приготовления

Эмаль Ever Clean

Верхняя защитная панель

Откидной гриль

1 лампа накаливания, 25 Вт

3 стекла дверцы

Тангенциальная система охлаждения

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА – ПРАВАЯ ДУХОВКА

6 функций приготовления

Электронный программатор: таймер, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 2600С)

Металлические направляющие, 4 уровня приготовления

Эмаль Ever Clean

1 лампа накаливания, 25 Вт

3 стекла дверцы

Тангенциальная система охлаждения



АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Каталитические панели

Противень глубокий (40 мм)

2 противня (20 мм)

2 решетки для противня

2 решетки с ограничителем

Вертел

3 чугунные решетки

Жиклеры для сжиженного газа G30 GPL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 5,3 кВт

Мощность грилей: 2,8 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 23 А

Типы нагрева



Основная духовка



Вспомогательная духовка

дополнительные аксессуары

- **КП1А2-6** - Стеновая панель 100 см
- **ТРКХ** - Гриль Террап Yaki

Также поставляется

- **A2BL-81** - Черный

???? ??????
??????, 117105, ??????
?????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81

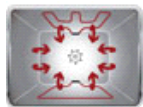


Основная духовка



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



Нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция:

Рекомендовано для быстрого поджаривания. Идеально подходит для любого типа продуктов.



Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



Размораживание:

Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.

Вспомогательная духовка



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.

**Верхний нагрев:**

Чтобы блюдо при жарке получилось хрустящим, духовку следует обогреть только сверху.

**Нижний нагрев (окончательное приготовление):**

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.

**Гриль:**

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.

**Верхний нагрев с грилем:**

Добавленный верхний нагрев обеспечивает быстрое поджаривание блюд.

**Вертел:**

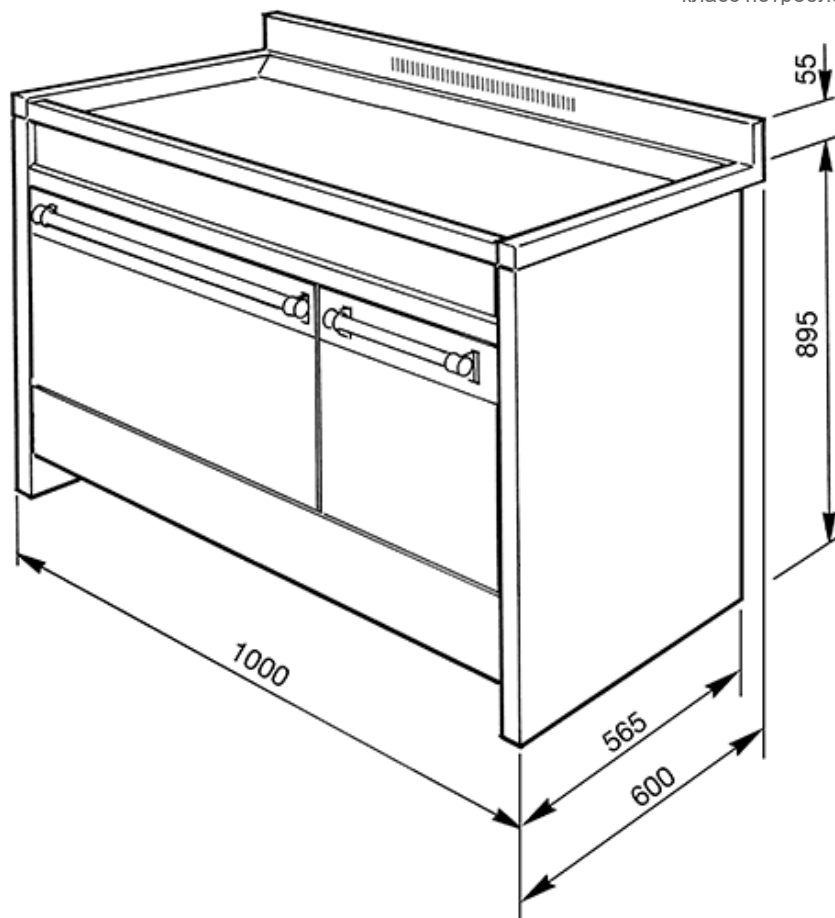
Благодаря вращающегося вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы.

???? ??????
??????, 117105, ??????
?????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81



A2-81
classica

Опера
100 см
нержавеющая сталь
варочная поверхность: газ
встроенная духовка: электрическая многофункциональная
класс потребления энергии A



???? ??????
??????, 117105, ??????
???????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
??? +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81