A2-81



Размеры прибора	100x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	2
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Тип 2-гй духовки	Статический
Система очистки, основная духовка	Каталитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709256746
Класс энергоэффективности	A
Класс энергоэффективности, 2-я духовка	B

Эстетика

Дизайн	Профессиональный
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков
Эстетика	Классика (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	Классика (Classica)
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Количество переключателей	10
Цвет шелкографии	Черный
Дисплей	Сенсорное управление
Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Тип стекла	Инверсионное
Ручка	Классика (Classica)
Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Отсек для хранения	Выдвижной ящик

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8

Традиционные функции приготовления

 Статический

 Вентилируемый

 Нагрев сзади с конвекцией

 Экономичный

 Гриль малый

 Гриль большой

 Гриль малый + конвекция

 Нижний нагрев + конвекция

Функции очистки

Каталитическая очистка

 Паровая очистка

Программы/ функции - 2-я духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 4

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

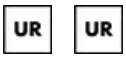
 Статический

 Гриль малый

 Гриль большой

 Нижний нагрев

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 6

Фронтальная левая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт
Задняя левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт
Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт
Задняя центральная - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт
Фронтальная правая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт
Задняя правая - Газ - быстрая - 3.00 кВт

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

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки	1	**Количество стекол дверцы**	3
Количество конвекторов	1	**Количество теплоотражающих стекол дверцы**	2
Полезный объем	61 л	**Термостат безопасности**	Да
Полный объем, 1-я духовка	70 л	**Система охлаждения**	Тангенциальная

Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Количество уровней приготовления	4
Тип направляющих	Металлические направляющие
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп
Освещение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Съемная дверца	Да
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	316x460x412 мм
Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Тип гриля	Электрический
Откидной гриль	Да

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	35 л
Полный объем, 2-я духовка	36 л
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
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)	310x255x417 мм
Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность нижнего нагревательного элемента	700 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	600 Вт
Мощность гриля	1300 Вт
Мощность большого гриля	2050 Вт
Тип гриля	Электрический

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура	50 °C	**Максимальная температура**	250 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

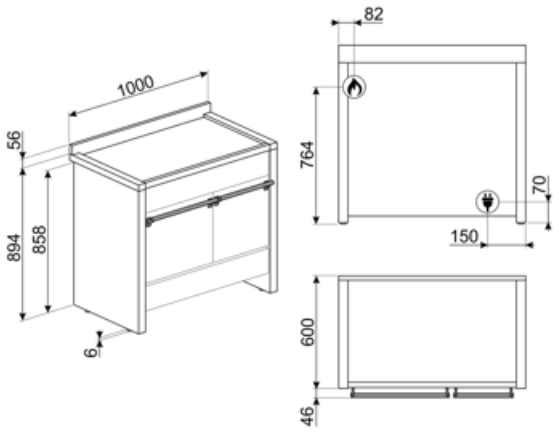
Решетка с задним и боковым упором	1	**Решетка для противня**	1
Противень (20 мм)	1	**Каталитические панели**	3
Противень глубокий (40 мм)	1		

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

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

Электрическое подключение

Номинальная мощность	5300 Вт	**Дополнительные способы подключения**	Да, двух- или трехфазное
Сила тока	23 A	**Частота тока**	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	**Клеммная коробка**	3 полюса
Тип электрического кабеля	Да, однофазное	**Тип электрической вилки**	Нет
Длина электрического кабеля	200 см		



Совместимые Аксессуары

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



KIT1A2PY-81

Стеновая панель, 90x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Opera A2



KIT2A2-8

Цоколь, 100 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров A2-8 Opera

KIT3-6

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



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



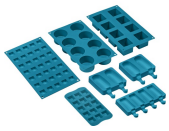
SFLK1

Блокировка управления



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



Поворотные перключатели



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



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



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.



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



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.

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.

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.

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.

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.

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.

Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.

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.

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.

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

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

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)

Один конвектор

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