

## A2BL-8

<b>Размеры прибора</b>	100x60 cm
<b>Количество духовок с меткой энергоэффективности</b>	2
<b>Источник нагрева духовки</b>	Электрический
<b>Тип варочной панели</b>	Газ
<b>Тип основной духовки</b>	Термовентилируемый
<b>Тип 2-й духовки</b>	Статический
<b>Система очистки, основная духовка</b>	Каталитическая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709155100
<b>Класс энергоэффективности</b>	A
<b>Класс энергоэффективности, 2-я духовка</b>	B



## Эстетика



<b>Эстетика</b>	Classica	<b>Поворотные переключатели</b>	Classica
<b>Серия</b>	Opera	<b>Цвет переключателей</b>	Нержавеющая сталь
<b>Дизайн</b>	Профессиональный	<b>Количество переключателей</b>	10
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Цвет шелкографии</b>	Серебристый
<b>Обработка панели управления</b>	Нержавеющая сталь	<b>Дисплей</b>	Аналогово-цифровой
<b>Логотип</b>	Штампованный	<b>Дверца</b>	С 2-мя горизонтальными полосами
<b>Расположение логотипа</b>	Полоса под духовым шкафом	<b>Тип стекла</b>	Стекло Stopsol
<b>Защитный бортик</b>	Да	<b>Ручка</b>	Classica
<b>Тип решеток</b>	Чугунные	<b>Ручки</b>	Сатинированная нерж. сталь
<b>Тип управления</b>	Поворотные переключатели	<b>Отсек для хранения</b>	Выдвижной ящик

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	7
---	---

### Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Термовентилируемый
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев + конвекция
- Нижний + задний нагрев + конвекция

### Другие функции

- Размораживание по времени

### Функции очистки

- Каталитическая очистка
- Паровая очистка

## Программы/ функции - 2-я духовка

- Нижний нагрев + верхний нагрев**

### Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

- Статический
- Гриль малый
- Гриль большой
- Нижний нагрев
- Нижний нагрев + конвекция
- Гриль + вертел
- Верхний 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 - 1.05 кВт
- Задняя центральная - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт
- Фронтальная правая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт
- Задняя правая - Газ - быстрая - 3.00 кВт

<b>Тип газовых горелок</b>	Стандартный	<b>Газ-контроль</b>	Да
<b>Автоматический электроподжиг</b>	Да	<b>Крышки горелок</b>	Эмал. матово-черные

## Технические характеристики - основная духовка



<b>Количество ламп подсветки</b>	1
<b>Полезный объем</b>	61 л
<b>Полный объем, 1-я духовка</b>	70 л
<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Количество уровней приготовления</b>	4
<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Программатор длительности приготовления</b>	Старт и стоп
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да
<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да

<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Количество теплоотражающих стекол дверцы</b>	2
<b>Термостат безопасности</b>	Да
<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	316x460x412 мм
<b>Регулировка температуры</b>	Электромеханический
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт
<b>Тип гриля</b>	Электрический
<b>Откидной гриль</b>	Да

## Опции, основная духовка

<b>Таймер</b>	Да	<b>Минимальная температура</b>	50 °C
<b>Акустический сигнал окончания приготовления</b>	Да	<b>Максимальная температура</b>	260 °C

## Технические характеристики - 2-я духовка



<b>Полезный объем, 2-я духовка</b>	35 л
<b>Полный объем, 2-я духовка</b>	36 л
<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Количество уровней приготовления</b>	4
<b>Тип направляющих</b>	Металлические направляющие
<b>Верхняя защитная панель</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	1
<b>Тип подсветки</b>	Лампа накаливания

<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Общее количество теплоотражающих стекол</b>	2
<b>Термостат безопасности</b>	Да
<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	310x255x417 мм
<b>Регулировка температуры</b>	Электромеханический
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	750 Вт

---

<b>Мощность ламп подсветки</b>	25 Вт	<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	650 Вт
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Мощность гриля</b>	1400 Вт
<b>Съемная дверца</b>	Да	<b>Мощность большого гриля</b>	2050 Вт
<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да	<b>Тип гриля</b>	Электрический

## Технические характеристики, 2-я духовка

---

<b>Акустический сигнал окончания приготовления</b>	Да	<b>Максимальная температура</b>	250 °C
<b>Минимальная температура</b>	50 °C		

## Аксессуары в комплекте, основная духовка

---

<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Решетка для противня</b>	1
<b>Противень (20 мм)</b>	1	<b>Каталитические панели</b>	3
<b>Противень глубокий (40 мм)</b>	1		

## Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

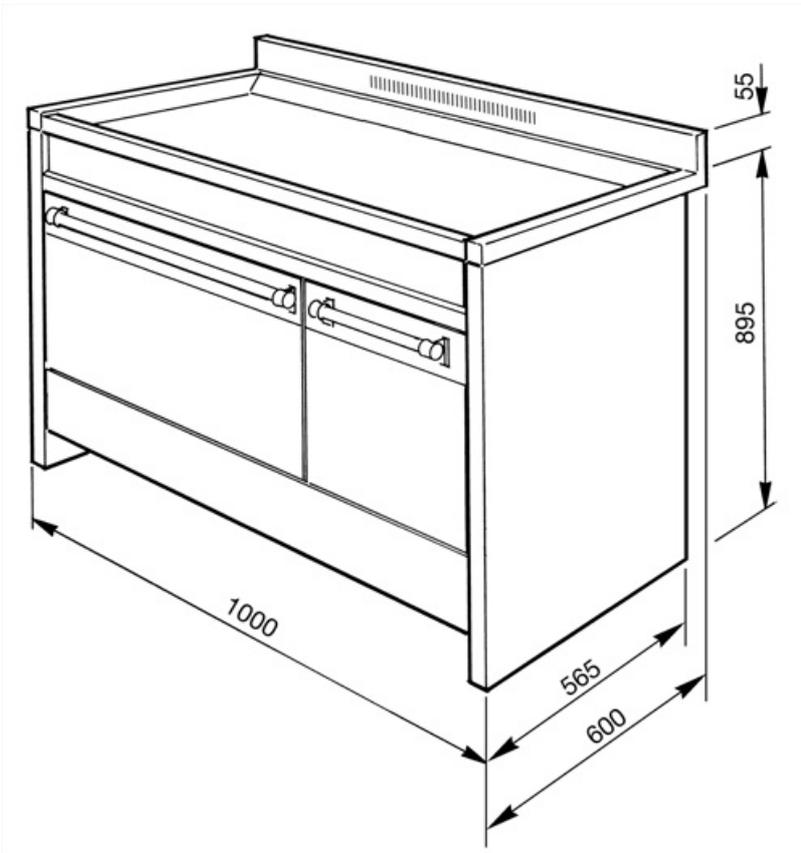
---

<b>Вертел</b>	1	<b>Противень широкий</b>	1
<b>Решетка с задним и боковым упором</b>	1	<b>Решетка для противня</b>	1

## Электрическое подключение

---

<b>Номинальная мощность</b>	5300 Вт	<b>Длина электрического кабеля</b>	200 см
<b>Сила тока</b>	23 А	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Клеммная коробка</b>	3 полюса



## Совместимые Аксессуары

### GTP

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



### SFLK1

Блокировка управления



### GTT

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



### 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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Установка в колонну



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



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 научной 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.



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.



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.

-  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.
-  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.
-  Малый гриль + вертел: эта функция позволяет использовать малый гриль с вертелом
-  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.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.
-  Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
-  Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.
-  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.
-  Верхний нагрев: используется только сверху и идеально подходит для продуктов, которые нужно поджарить сверху, но не требуют полного нагрева гриля. Такие блюда, как лазанья, продукты с картофелем и рецепты с сыром выигрывают от этого режима.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.
-  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.

- 
- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  | 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.  |  | Поворотные переключатели                          |

---

## Benefit (ТТ)

---

### **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.

### **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.

### **Съемные внутренние стекла**

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

### **Тангенциальное охлаждение**

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

### **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.

### **Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)**

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

### **Холодная дверца**

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

### **Изотермическая внутренняя камера**

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности