

A3-7

Размеры прибора	120x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	2
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Тип 2-й духовки	Статический
Система очистки, основная духовка	Каталитическая очистка
ЕАН-код	8017709162375
Класс энергоэффективности	B
Класс энергоэффективности, 2-я духовка	B



Эстетика



Эстетика	Classica	Дисплей	Аналогово-цифровой
Серия	Opera	Количество переключателей	11
Цвет	Нержавеющая сталь	Цвет шелкографии	Черный
Дизайн	Профессиональный	Ручка	Classica
Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Защитный бортик	Да	Тип стекла	Стекло Stopsol
Тип решеток	Чугунные	Отсек для хранения	Выдвижной ящик
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь	Логотип	Штампованный
Поворотные переключатели	Classica	Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	7
----------------------------------	---

Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Гриль малый	 Гриль малый + конвекция	 Нижний нагрев + конвекция
		

Нижний + задний нагрев + конвекция

Другие функции

Другое

Другие функции

 Размораживание по времени
--

Программы/ функции - 2-я духовка

Нижний нагрев + верхний нагрев



Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Статический	 Нижний нагрев + конвекция	 Вертел
 Гриль + вертел		

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 6

Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт

Задняя левая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.05 кВт

Задняя центральная - Газ - быстрая - 3.00 кВт

Фронтальная правая - Газ - вспомогательная - 1.05 кВт

Задняя правая - Газ - утятница - 1.90 кВт

Центральная - Барбекю - 1.60 (BBQ) кВт

Тип газовых горелок Стандартный

Газ-контроль

Да

Автоматический электроподжиг Да

Крышки горелок

Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки

2

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Количество конвекторов

1

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Полезный объем	77 л	Количество стекол дверцы	3
Полный объем, 1-я духовка	90 л	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Термостат безопасности	Да
Количество уровней приготовления	4	Система охлаждения	Тангенциальная
Тип направляющих	Металлические направляющие	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	305X613X405 мм
Верхняя защитная панель	Да	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип подсветки	Лампа накаливания	Мощность нижнего нагревательного элемента	1750 Вт
Мощность ламп подсветки	25 Вт	Мощность верхнего нагревательного элемента	1050 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность гриля	2800 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический

Опции, основная духовка

Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	250 °C

Технические характеристики - 2-я духовка



Полезный объем, 2-я духовка	40 л	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Полный объем, 2-я духовка	42 л	Количество стекол дверцы	3
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Общее количество теплоотражающих стекол	2
Количество уровней приготовления	4	Термостат безопасности	Да
Тип направляющих	Металлические направляющие	Система охлаждения	Тангенциальная
Верхняя защитная панель	Да	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	315x300x415 мм
Количество ламп подсветки	1	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип подсветки	Лампа накаливания	Мощность нижнего нагревательного элемента	750 Вт
Мощность ламп подсветки	25 Вт	Мощность верхнего нагревательного элемента	650 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность гриля	1400 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание		

Съемная дверца	Да	Мощность большого гриля	2050 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Тип гриля	Электрический

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура	50 °C	Максимальная температура	220 °C
-------------------------	-------	--------------------------	--------

Аксессуары в комплекте, основная духовка

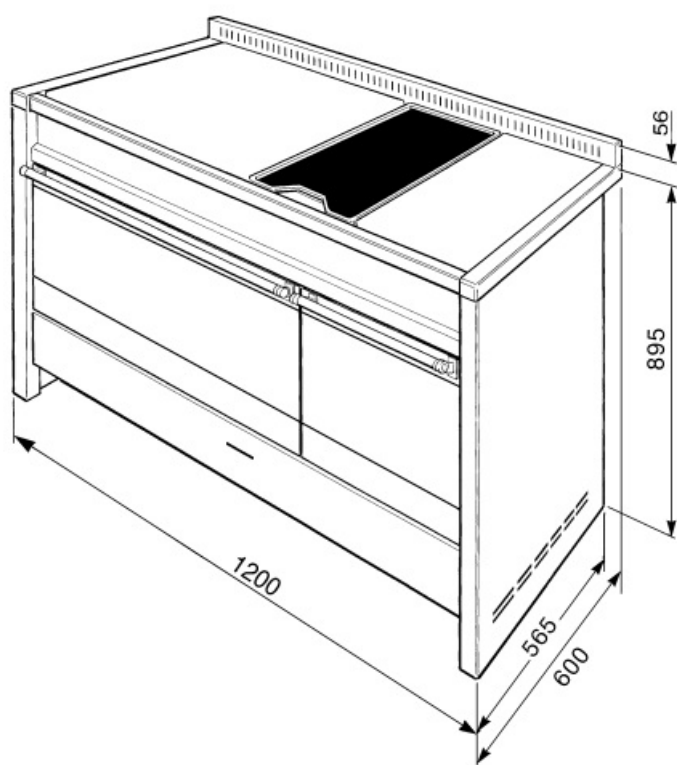
Вертел	1	Противень широкий	2
Решетка с ограничителем	2	Каталитические панели	3

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

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

Электрическое подключение

Номинальная мощность	6800 Вт	Длина электрического кабеля	200 см
Сила тока	30 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В		



Not included accessories



SFLK1

Блокировка управления



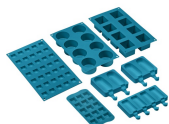
GTT

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



GTP

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



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 (TT)

	В: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.		Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
	Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.		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 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.
	В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких 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.
	Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.		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.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>Малый гриль + вертел: эта функция позволяет использовать малый гриль с вертелом</p> |  | <p>Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.</p> |
|  | <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |  | <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> |
|  | <p>Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.</p> |  | <p>В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.</p> |
|  | <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |  | <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p> |