

CS18A-7

Отдельностоящий варочный центр, 90 см, антрацит, фурнитура серебристая. Класс энергопотребления А.

EAN13: 8017709162825

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Антрацит

Серебристая фурнитура

Дизайн Victoria

Аналоговый программатор, часы

Поворотные переключатели

Выдвижной ящик

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ:

Автоматический электроподжиг

Газ-контроль

Чугунные решетки

6 газовых горелок:

Передняя левая – 4,2 кВт

Задняя левая – 3,0 кВт

Центральная задняя – 1,9 кВт (под утятницу)

Центральная передняя – 1,0 кВт

Передняя правая - 1,8 кВт

Задняя правая – 3,0 кВт

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

8 функций приготовления

Функция очистки: каталитическая

Дополнительные функции: размораживание

Аналоговый программатор: таймер, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 2500С)

Общий объем 90 л

Полезный объем 80 л

4 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Верхняя защитная панель



Внутреннее освещение

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

3 стекла дверцы

Тангенциальная система охлаждения

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Чугунные решетки: 3

Противень глубокий (40 мм): 1

Противень (20 мм) с решеткой: 1

Решетка: 1

Вертел: 1

Форсунки для сжиженного газа

Решетка WOK стальная: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 2,9 кВт

Мощность грилей: 2,8 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



СМЕГ Россия
Россия, 121108, Москва
Минская ул., дом 1Г, корпус 1секция 9, офис 18
Тел. +7 495 645 96 51
Факс +7 495 645 96 61



Основная духовка



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.



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.



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.



Малый гриль с конвекцией:

Эта функция доступна только в моделях с 10 и 12 функциями, с двойным грилем. Идеально подходит для быстрого приготовления пищи и запекания небольших количеств пищи (особенно мяса). При этом соблюдается равномерность приготовления.



Нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция:

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



Вращающийся вертел с грилем большой площади :

Вращающийся вертел с грилем большой площади



Размораживание:

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



отдельностоящие
90 см
антрацит
варочные модули: газ
встроенная духовка: электрическая многофункциональная
класс потребления энергии А

