

# SO6100S2N



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с паром
<b>Тип</b>	Духовые шкафы с пароувлажнением
<b>Система очистки</b>	Эмаль лёгкой очистки
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709300463



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Линия (Linea)	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Ручка</b>	Линия (Linea)
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Хромированный
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Поворотные переключатели</b>	Линия (Linea)
<b>Цвет шелкографии</b>	Серый		

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	DigiScreen	<b>Управление</b>	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
<b>Вид дисплея (технология)</b>	Светодиодный	<b>Количество переключателей</b>	2

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	6
<b>Традиционные функции приготовления</b>	

Статический	Вентилируемый	Экономичный
Гриль большой	Нижний нагрев	

## Функции приготовления с паром

 Вентилируемый

## Другие функции пара

 Слив воды

## Опции



**Программирование времени**

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

**Счетчик минут**

1

**Блокировка управления**

Да

**Таймер поминутный**

Да

## Технические характеристики



<b>Объем (л)</b>	68 l
<b>Внутренняя камера</b>	QS-Galileo
<b>Минимальная температура</b>	50 °C
<b>Максимальная температура</b>	250 °C
<b>Количество уровней приготовления</b>	5
<b>Количество конвекторов</b>	1
<b>Количество ламп подсветки</b>	1
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная
<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт
<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да

<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание
<b>Съемная дверца</b>	Регулируемая температура
<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Воздуховод</b>	Фиксированный
<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Пароварки, модельный ряд</b>	20 - 40%
<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль лёгкой очистки
<b>Залив воды</b>	Ручной
<b>Объем резервуара для воды</b>	0,8 л

## Производительность/ Энергопотребление



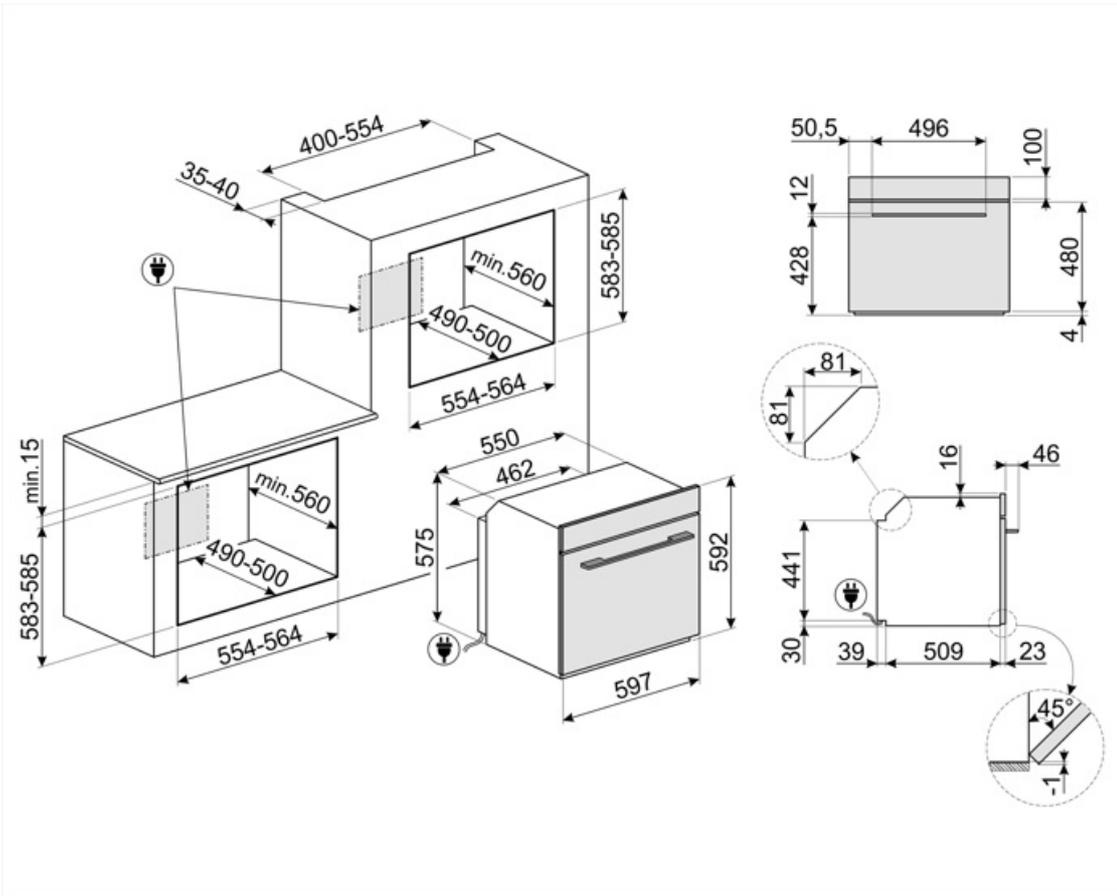
<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2,88 МДж
<b>Полезный объем</b>	68 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0,80 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1,15 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	4,14 МДж	<b>Индекс энергоэффективности</b>	95,2 %

## Аксессуары в комплекте

<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Только для Евросоюза</b>	Комплект для залива воды
<b>Глубокий эмалированный противень (50 мм)</b>	1		

## Электрическое подключение

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Номинальная мощность</b>	2900 Вт
<b>Тип электрической вилки</b>	Нет	<b>Частота тока</b>	50/60 Гц
<b>Сила тока</b>	13 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	115 см



## Совместимые Аксессуары

### 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.



### ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



### GTT2F



### PALPZ

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



### PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



### STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, focaccia и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2F



### GTTV2



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



### SFLK1

Блокировка управления



### STONE2



## Alternative products

---



SO6100S2B3

Черный

## Symbols glossary

-  Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.
-  Energy efficiency class A
-  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.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.
-  4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши
-  Электрический
-  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.
-  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.
-  Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.
-  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.
-  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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  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.
-  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.
-  Залив и слив воды
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.