

SO6100S2N



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



Эстетика

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






Управление



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

Программы/ функции

Количество функций приготовления	6
Традиционные функции приготовления	

 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



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

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

Производительность/ Энергопотребление



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

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

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

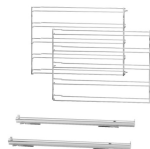


ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2F



GTTV2



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



STONE2







Alternative products



SO6100S2B3

Черный

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  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.
-  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.
-  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.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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.
-  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.

-  **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.**
-  **Система ручного залива воды:** можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.
-  **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.**
-  **4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши**