

SO6100S2S



| | |
|--|-------------------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Комбинированный с паром |
| Тип | SteamOne |
| Система очистки | Эмаль лёгкой очистки |
| Международный артикул (EAN-код) | 8017709293154 |



Эстетика

| | | | |
|-------------------------|----------------|---------------------------------|----------------------|
| Эстетика | Линия (Linea) | Тип шелкографии | Символы |
| Цвет | Серебристый | Дверца | Полностью стеклянная |
| Отделка | Глянцевый | Ручка | Линия (Linea) |
| Дизайн | Плоский | Ручки | Хромированный |
| Материал | Стекло | Логотип | Шелкография |
| Тип стекла | Стекло Stopsol | Поворотные переключатели | Линия (Linea) |
| Цвет шелкографии | Белый | | |

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) | 72 л |
| 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



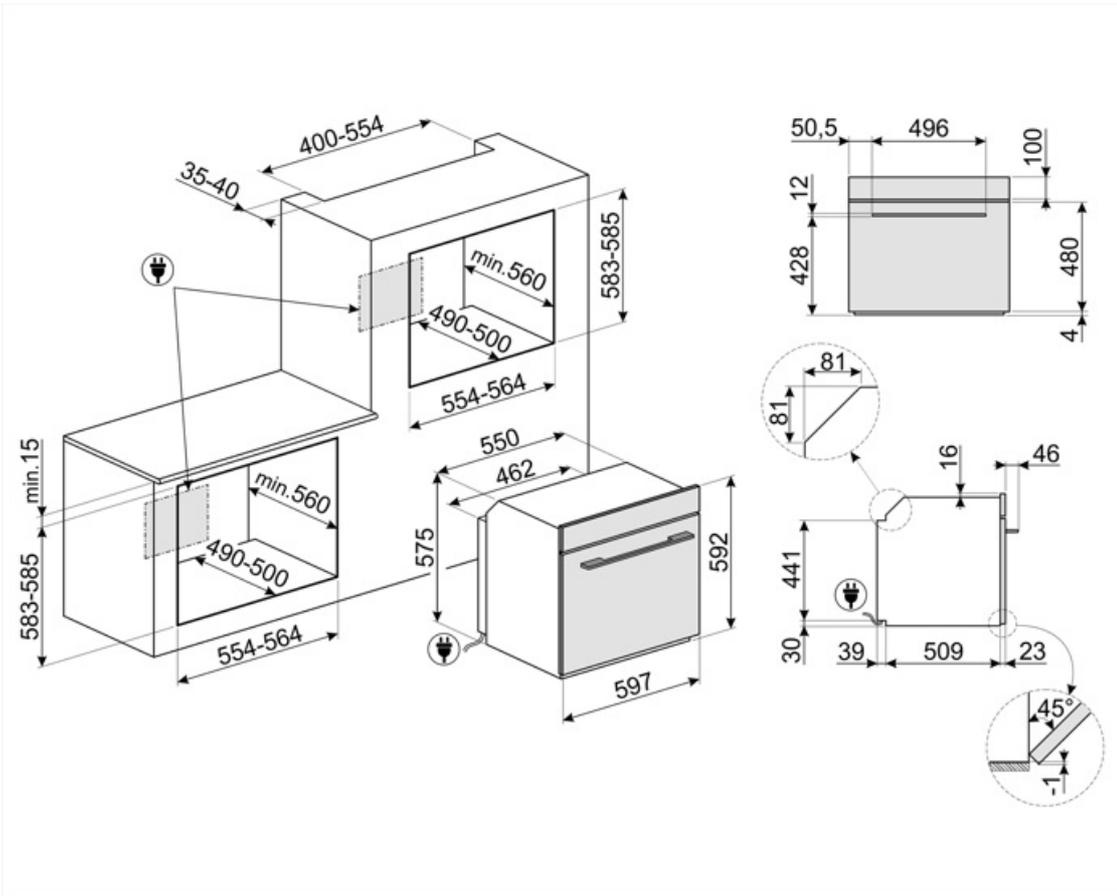
| | | | |
|--|------------|--|------------|
| Класс энергоэффективности | A | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 2,88 МДж |
| Полезный объем | 68 л | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 0,80 кВт/ч |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 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



SFLK1

Блокировка управления



STONE2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2F



GTTV2



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, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



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.
-  **5** В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  **68 lt** Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  **DIGI screen** 4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши