SO6100S2S

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)	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
Таймер поминутный	Да	**Блокировка управления**	Да

Технические характеристики

Объем (л)	68 l	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Внутренняя камера	QS-Galileo	**Дверца**	Регулируемая температура
Минимальная температура	50 °C	**Съемная дверца**	Да
Максимальная температура	250 °C	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество уровней приготовления	5	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Количество конвекторов	1	**Количество стекол дверцы**	3
Количество ламп подсветки	1	**Воздуховод**	Фиксированный
Тип подсветки	Галогенная	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Канал охлаждения**	Одинарное
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Пароварки, модельный ряд**	20 - 40%
Освещение при открытой дверце	Да	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	353x470x401 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	**Регулировка температуры**	Электронный
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль лёгкой очистки
Мощность гриля	1700 Вт	**Залив воды**	Ручной
Мощность большого гриля	2700 Вт	**Объем резервуара для воды**	0,8 л
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		

Производительность/ Энергопотребление

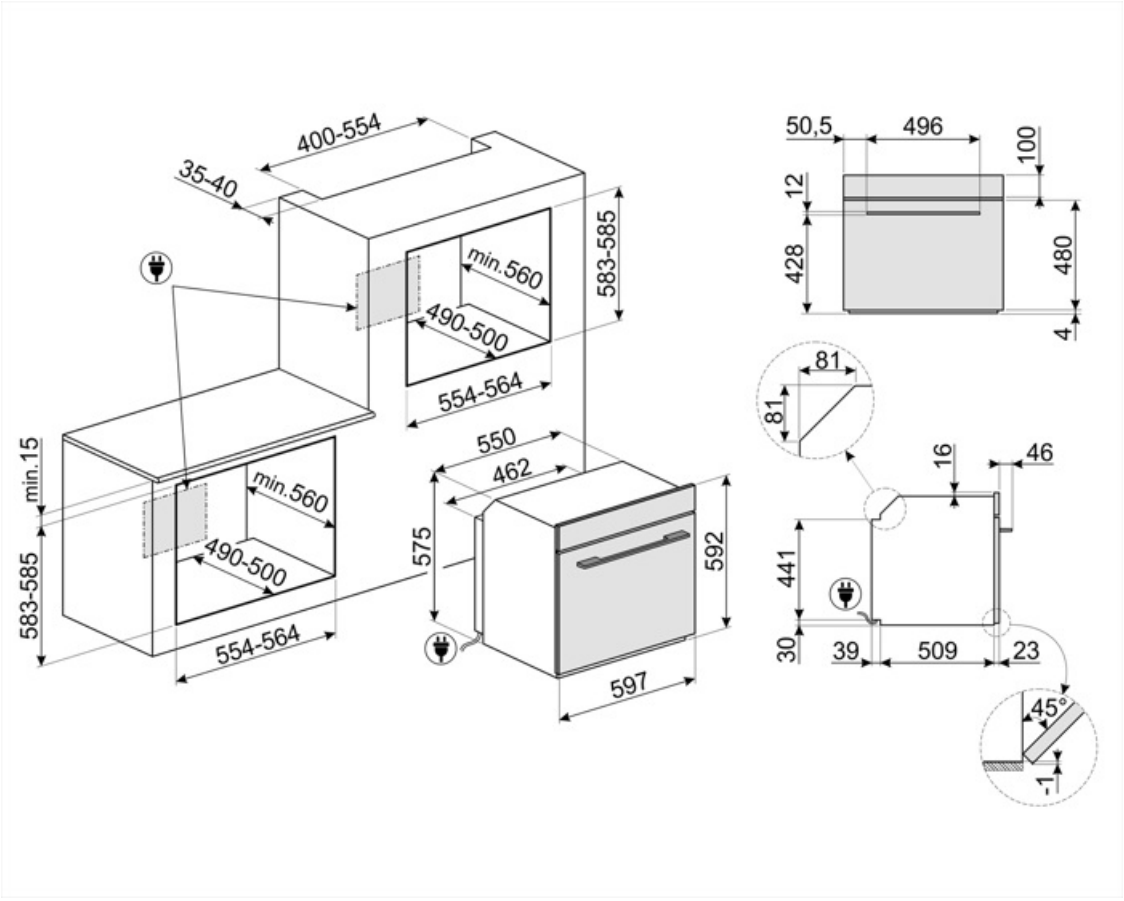
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем	68 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,15 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,14 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,80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

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
554-564
min.15
583-585
min.560
490-500
554-564
550
462
575
592
597
50,5
496
100
12
428
480
4
81
81
16
46
441
30
39
509
23
45°
1

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

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.

Alternative products

SO6100S2B3

Черный

Symbols glossary

Energy efficiency class A

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.

Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.

Дверца с тройным остеклением

Электрический

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 + 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.

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