

S06100S2S

**Категория**

60 см

Семейство продуктов

Духовой шкаф

Источник питания

Электрический

Источник нагрева

Электрический

Способ приготовления

Комбинированный с паром

Тип

SteamOne

EAN-код

8017709293154



Эстетика

Эстетика

Linea

Цвет

Серебристый

Отделка

Глянцевый

Дизайн

Плоский

Материал

Стекло

Тип стекла

Стекло Stopsol

Цвет шелкографии

Белый

Тип шелкографии

Символы

Дверца

Полностью стеклянная

Ручка

Linea

Ручки

Хромированный

Логотип

Шелкография

**Поворотные
переключатели**

Linea

Управление

**Тип дисплея**

DigiScreen

**Вид дисплея
(технология)**

LED

Управление

Поворотные

переключатели/ сенсорные
кнопки

2

**Количество
переключателей**

Программы/ функции

Количество функций приготовления

6

Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

Eco

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



Минимальная температура	50 °C	Дверца	Регулируемая температура
Максимальная температура	250 °C	Съемная дверца	Да
Количество уровней приготовления	5	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Количество конвекторов	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество ламп подсветки	1	Количество стекол дверцы	3
Количество ламп подсветки	1	Воздуховод	Фиксированный
Тип подсветки	Галогенная	Система охлаждения	Тангенциальная
Регулируемая подсветка	Да	Канал охлаждения	Одинарное
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Пароварки, модельный ряд	20 - 40%
Освещение при открытой дверце	Да	Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)	353x470x401 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
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		
Открывание дверцы	Стандартное открывание		

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности А
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

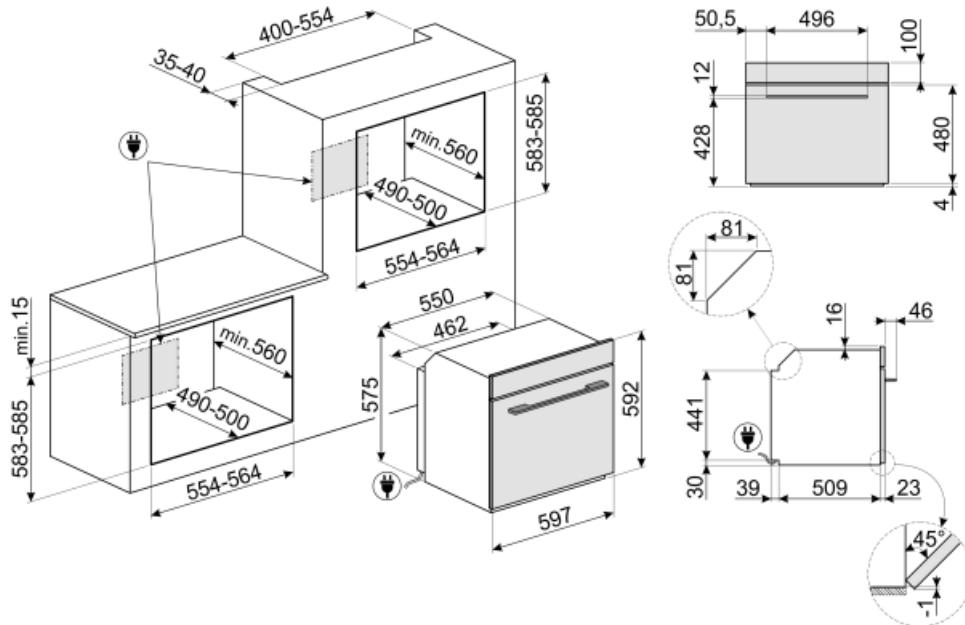
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 2.88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 0.80 кВт/ч
Количество духовых шкафов 1
Индекс энергоэффективности 95.2 %

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см
Номинальная мощность	2900 Вт		



Not included accessories



GTP2F



GTT2F



SFLK1

Блокировка управления



PR3845X

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



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



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



PALPZ

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

Alternative products



SO6100S2N

Черный



SO6100S2B3

Черный

Symbols glossary (TT)



Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.



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 соленных продуктов.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



Электрический



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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.



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.



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.



ЭКО: 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.



Дисплей DIGI screen