

## S06101S2B3

**Категорія**

60 см

**Сімейство продуктів**

Духова шафа

**Енергоживлення**

Електричний

**Джерело нагрівання**

Електрика

**Метод приготування**

Комбінований з пароваркою

**Тип**

SteamOne

**Система очищення**

Парове очищенння

**Код EAN**

8017709326937



## Естетика

**Естетика**

Linea

**Колір**

Чорний

**Оздоблення**

Глянцевий

**Дизайн**

Плаский

**Матеріал**

Скло

**Тип скла**

Прозоре скло

**Колір серіографії**

Сірий

**Тип серіографії**

Символи

**Дверка**

Суцільне скло

**Ручка**

Linea (мінімалізм)

**Колір ручки**

Чорний

**Логотип**

Серіографія

**Перемикачі**

Linea

**Колір перемикачів**

Чорний матовий

## Управління

**Тип дисплея**

CompactScreen

**Вид дисплея**

LCD

**Налаштування**

Перемикачі

**управління**

2

**Кількість перемикачів**

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

11

## Традиційні функції приготування (згідно тесту)

	Статичний		Статичний Вентильований		Термовентиляція
	Turbo		ECO		Великий гриль
	Великий вентильований гриль		Нижній нагрів		Термовентильований нижній нагрів
	Функція "піца"				

## Функції пару

	Статичний Вентильований
--	-------------------------

## Інші функції пару

	Злив води		Очищення від накипу
--	-----------	--	---------------------

## Інші функції

	Розморожування за часом		Підняття тіста		Шабат
--	-------------------------	--	----------------	--	-------

## Функції очищення

	Парове очищення
--	-----------------

## Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	<b>Інші опції</b>	
<b>Таймер</b>	Так	<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	1	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так

## Технічні характеристики



<b>Подвійний вентилятор</b>	1	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Повітряпровод</b>	Фіксований
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Змінне підсвічування</b>	Так	<b>Канал охолодження</b>	Одинарний
<b>Потужність підсвітки</b>	40 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 40%
<b>Освітлення при відкритих дверцях</b>	Так	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Потужність грилю</b>	1800 Вт	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	2000 Вт	<b>Заливання води</b>	Ручной
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях</b>	Так	<b>Місткість резервуара</b>	0,8 л
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне		
<b>Дверцята</b>	Регульована температура		

## Продуктивність/ Енергоспоживання



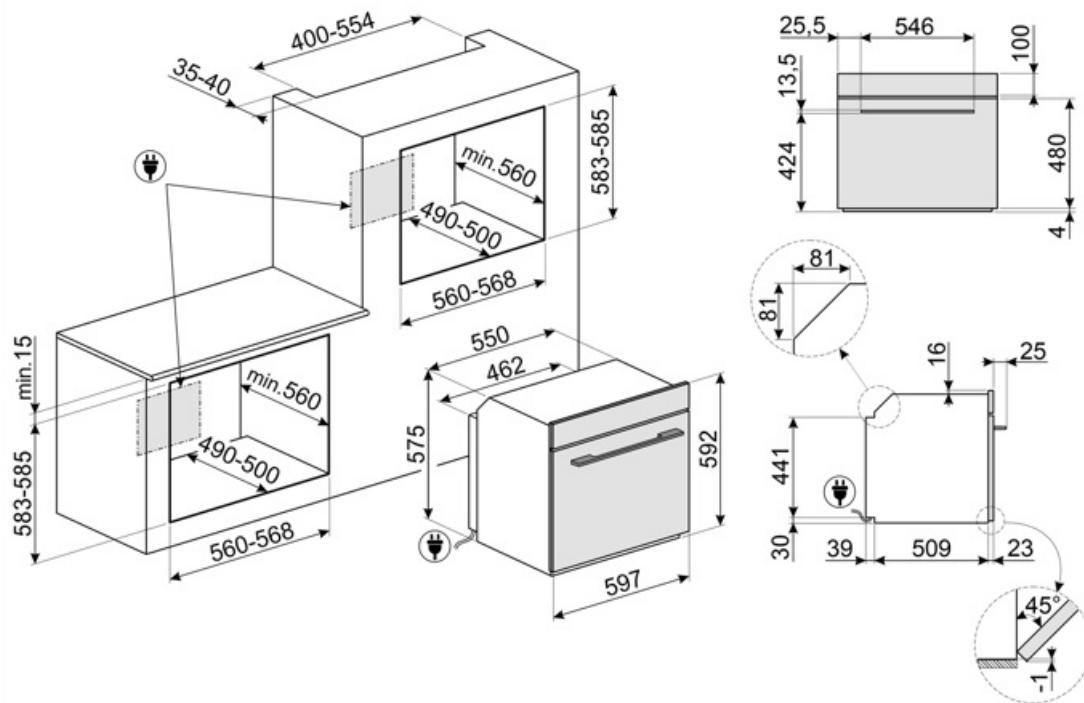
<b>Клас енергоефективності</b>	A+	<b>Споживання енергії з примусовою конвекцією</b>	2.45 МДж
<b>Корисний об'єм</b>	68 л	<b>Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)</b>	0.68 кВт/ч
<b>Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)</b>	1.15 кВт/ч	<b>Кількість духовок</b>	1
<b>Споживання енергії з природною вентиляцією</b>	4.14 МДж	<b>Клас енергоефективності</b>	81 %

## Аксесуари в комплекті

<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Решітка для дека</b>	1
<b>Глибоке емальоване деко (50 мм)</b>	1	<b>Інше</b>	комплект для заливання води

## Електричне підключення

<b>Напруга</b>	220-240 В	<b>Частота струму (Гц)</b>	50/60 Гц
<b>Сила струму (А)</b>	13 А	<b>Довжина електричного кабелю</b>	150 см
<b>Номінальна потужність (кВт)</b>	3000 Вт		



## Compatible Accessories

AIRFRY



ET20



Эмалированный противень, глубина 20  
мм

GTP2



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

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

GTT2



PR3845N



Соединительная планка для установки  
духовых шкафов в колонну, черная



SFLK1

Захисне блокування

## Symbols glossary



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



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



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.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



Дверца с тройным остеклением



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. Наилучше 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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



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.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Дисплей COMPACTscreen



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.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



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.



Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.