

# SO6101S2N




<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с паром
<b>Тип</b>	SteamOne
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709300487



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Linea	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Ручка</b>	Linea
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Хромированный
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Поворотные переключатели</b>	Linea
<b>Цвет шелкографии</b>	Серый		

## Управление

		<b>Управление</b>	Поворотные переключатели
<b>Тип дисплея</b>	CompactScreen	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LCD-дисплей		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	11
---	----



Количество конвекторов	1	Воздуховод	Фиксированный
Количество ламп подсветки	1	Система охлаждения	Тангенциальная
Тип подсветки	Галогенная	Канал охлаждения	Одинарное
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	Пароварки, модельный ряд	20 - 40%
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Освещение при открытой дверце	Да	Регулировка температуры	Электронный
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Мощность гриля	1800 Вт	Залив воды	Ручной
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт	Объем резервуара для воды	0,8 л
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да		
Открывание дверцы	Стандартное открывание		

## Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A+	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.45 МДж
Полезный объем	68 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.68 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	81 %

## Аксессуары в комплекте

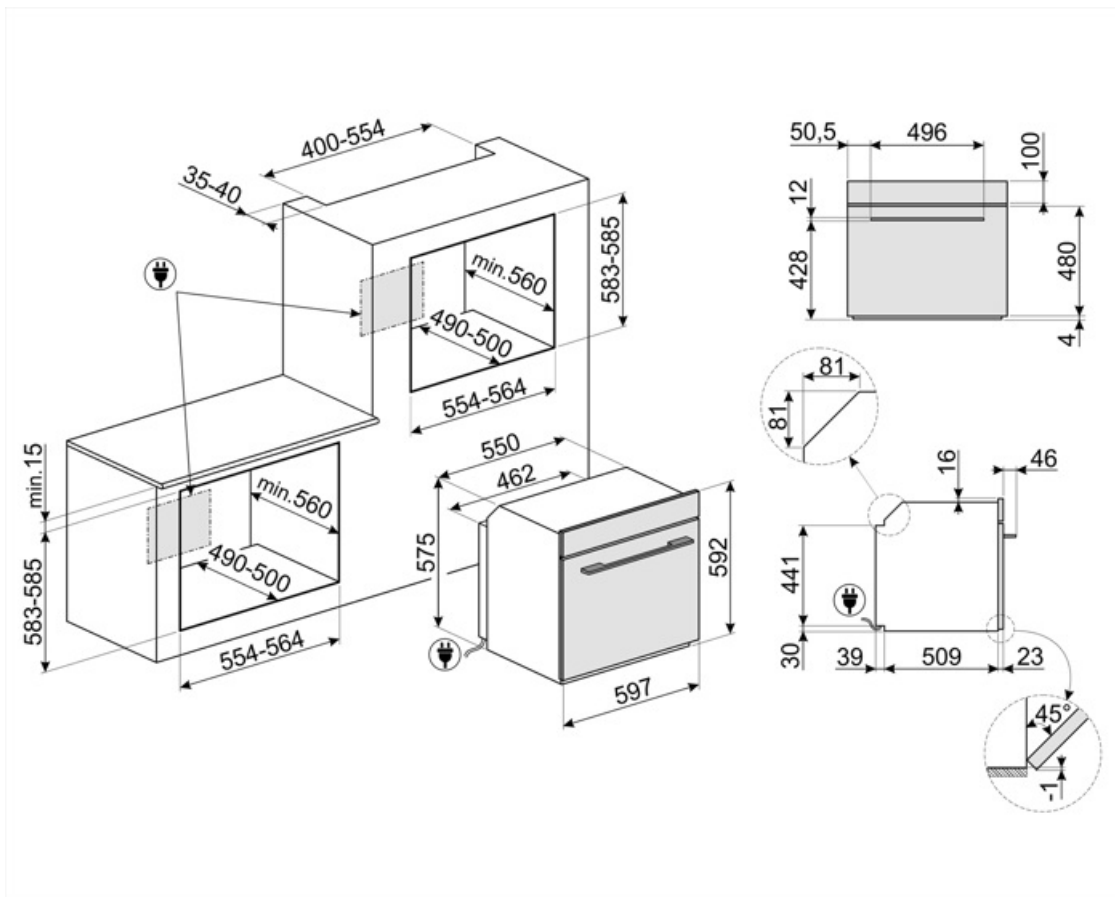
Решетка с ограничителем	1	Решетка для противня	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1	Только для Евросоюза	Комплект для залива воды

## Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А		

Номинальная мощность 3000 Вт

Длина электрического  
кабеля 115 см



## Совместимые Аксессуары

### AIRFRY



#### 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



#### 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



### AIRFRY2



#### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



#### GTP2



#### GTTV2



#### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



#### SFLK1

Блокировка управления



#### STONE2



---

## Alternative products

---



SO6101S2B3

Черный

## Symbols glossary



A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. 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 соленых 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. 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.



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



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



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.



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.



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.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



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.


















Залив и слив воды



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.



- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.                                    |    | Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.  |
|    | Подогрев пищи  |    | Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.   |
|    | Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость. |    | Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.   |
|    | Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.                                    |    | В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.   |
|    | Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.                              |    | 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. |
|   | Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.   |   | Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.   |
|  | Дисплей COMPACTscreen  |  | Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.   |
|  | Вместимость указывает объем полезного пространства в камере духового шкафа в литрах.   |   |   |