

S06102S3PG







Категорія

Сімейство продуктів

Vitality system

Енергоживлення Джерело нагрівання

Метод приготування

Тип

Система очищення

Код EAN

60 см

Духова шафа

Так

Електричний Електрика

Комбінований з пароваркою

Steam100

Парове очищення 8017709326852



Естетика

Естетика

Колір

Оздоблення

Дизайн

Матеріал

Тип скла

Колір серіографії

Linea

Neptune Grey

Матовий

Плаский Скло

Прозоре скло

Чорний

Тип серіографії

Дверка

Ручка

Колір ручки

Символи

Суцільне скло Linea (минимализм)

Сатинированный металл и

черный

Логотип Серіографія

Перемикачі Linea

Управління





Тип дисплея Вид дисплея EvoScreen

LCD

Налаштування управління

Кількість перемикачів

Сенсорне управління

2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

12



Традиційні функції приготування (згідно тесту)			
Статичний	② Статичний В	Вентильований 🛞	Термовентиляція
Turbo	ECO ECO	·	Великий гриль
Нижній нагрів	Функція "піц	a"	
Функції пару			
		8	
Подання пари вручну	<section-header> Статичний В</section-header>	Вентильований Пар т	ермовентильований
		(пар+	кільцевий нагрів+вентилятор)
Sous-vide			
Інші функції пару			
М Очищення резервуару	Злив води	4	Заливання води
Очищення від накипу			
Інші функції			
Розморожування за ча	сом [Підняття тіс	та	Приготування на камені
Барбекю	Аерогриль	i	Шабат
Функції очищення			
У Парове очищення			
Опції			
÷ []			
Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці	Термощуп для м'яса Режим Showroom	
	приготування	Швидке попереднє	Так Так
Таймер	Так	розігрівання	
Лічильник хвилин	1		
Інші опції	Підтримання тепла, Есо light, Звукові сигнали, Освітленість		

Технічні характеристики

Освітленість

















25 °C

250°C







Мінімальна температура

Максимальна температура

Кількість рівнів 5 приготування

Подвійний вентилятор Кількість ламп 2

Тип ламп підсвічування Галогенна Змінне підсвічування Так Потужність підсвітки 40 BT Освітлення при Так

відкритих дверцятах

Потужність нижнього 1200 BT

нагрівального елементу

Потужність грилю 1750 BT Потужність кільцевого 2000 BT

нагрівального елементу

Автоматичне Так

відключення

нагрівальних елементів

при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят Традиційне

Регульована температура Дверцята

Знімні дверцята Так Суцільне внутрішнє Так скло дверцят

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол в 3

дверцятах

Петлі Soft Close Так Петлі Soft Open Так

Повітряпровід Изменяемый Система охолодження Одинарний Канал охолодження

Зниження швидкості

системи охолодження

Пароварки, модельный

ряд

Розміри внутрішньої

камери (ВхШхГ) Тип контролю

температури Матеріал внутрішньої

камери

Заливання води Місткість резервуара

Тангенціальна Так

20 - 100%

353x470x401 мм

Електронний

Емаль Ever Clean

Ручной 0.8 л

1.84 МДж

0.51 кВт/ч

Продуктивність/ Енергоспоживання

A++



Клас

енергоефективності

Корисний об'єм 67 л Споживання енергії за 0.96 кВт/ч

цикл з природною вентиляцією (кВт)

Споживання енергії з 3.46 МДж

природною вентиляцією Споживання енергії з

примусовою конвекцією

Споживання енергії за

цикл з примусовою конвекцією (кВт)

Кількість духовок 1

Клас 61.4 %

енергоефективності

Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем 1

Глибоке емальоване деко (50 мм)

Решітка для дека 1 Деко з перфорованої 1

сталі

Деко глибоке з перфорованої сталі (40

MM)

Термощуп для м'яса

Інше

Да, одна точка

комплект для заливання

води

1



Електричне підключення

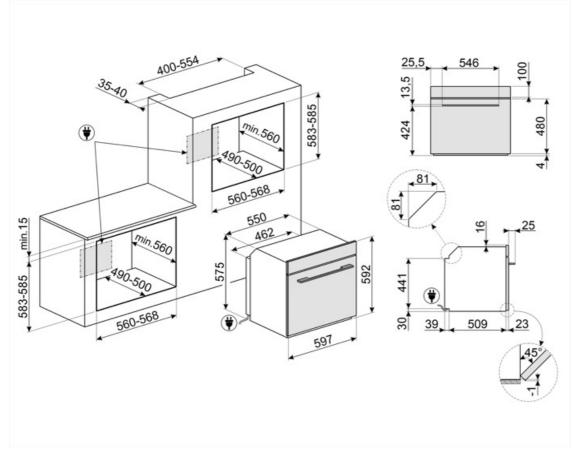
Напруга 220-240 B Сила струму (А) 13 A Номінальна потужність 3000 Вт

Довжина електричного 150 см

кабелю

Частота струму (Гц)

50/60 Гц





Compatible Accessories

AIRFRY

AIRFRY2



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.



BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40х455х176 мм



BX640P

Перфорированный противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



BX640PL



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 ММ



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 mm



GTTV2



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.



SFLK1

Захисне блокування



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 х 1,8 х 37,5 см



STONE2





Alternative products



SO6102S3PB3 Чорний



Symbols glossary



А++: класс энергоэффективности А++ помогает сэкономить до 20% 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 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



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



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.



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.



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.



Приготовление в режиме Sous Vide: функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме Sous Vide. Улучшает вкус блюд, сохраняет их внешний вид и питательные вещества в неизменном виде. Вакуумное приготовление с помощью пароварки, также является невероятно здоровым и натуральным способом приготовления пищи. Технология приготовления Sous Vide позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление Sous Vide также позволяет лучше контролировать приготовление пищи по сравнению с традиционными методами, обеспечивая однородные результаты приготовления. Это также позволяет готовить при более низкой температуре, чем традиционное приготовление.



Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



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 нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.





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.



Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.



Воздух при 40°С 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.



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



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.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



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



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини ВВQ. Підходить для відтворення соковитих і хрустких страв у духовці з типовим смаком приготування на грилі. Ребриста сторона особливо підходить для м'яса та сирів, а гладка - для риби, морепродуктів та овочів.





Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY. Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.



Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво