SO6201S2B



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	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709359690

Эстетика

Эстетика	Муза (Musa)	**Тип шелкографии**	Символы
Цвет	Черный	**Дверца**	Полностью стеклянная
Отделка	Глянцевый	**Ручка**	Муза (Musa)
Дизайн	Плоский	**Ручки**	Черный
Материал	Стекло	**Логотип**	Шелкография
Тип стекла	Инверсионное	**Поворотные переключатели**	Муза (Musa)
Цвет шелкографии	Серый	**Цвет переключателя**	Черный

Управление

Тип дисплея	CompactScreen	**Управление**	Поворотные переключатели
Вид дисплея (технология)	Жидкокристаллический дисплей	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	11

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Нагрев сзади с конвекцией
- Турбо
- Экономичный
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев
- Нижний + задний нагрев + конвекция
- Функция "Пицца"

Функции приготовления с паром

- Вентилируемый

Другие функции пара

- Слив воды
- Очистка от накипи

Другие функции

- Размораживание по времени
- Поднятие теста
- Шаббат

Функции очистки

- Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Другие опции**	Поддержание тепла
		Демонстрационный режим	Да
Таймер поминутный	Да	**Быстрый предварительный разогрев**	Да
Счетчик минут	1		

Технические характеристики

Объем (л)	68 l	**Дверца**	Регулируемая температура
Внутренняя камера	QS-Galileo	**Съемная дверца**	Да
Минимальная температура	30 °C	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Максимальная температура	280 °C	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Количество уровней приготовления	5	**Количество стекол дверцы**	3

Количество конвекторов	1
Количество ламп подсветки	1
Тип подсветки	Галогенная
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Освещение при открытой дверце	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность гриля	1750 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Петли "Плавное закрывание"	Да
Воздуховод	Фиксированный
Система охлаждения	Тангенциальная
Канал охлаждения	Одинарное
Пароварки, модельный ряд	20 - 40%
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Регулировка температуры	Электронный
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Залив воды	Ручной
Объем резервуара для воды	0,8 л

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	2,45 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,68 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	81 %

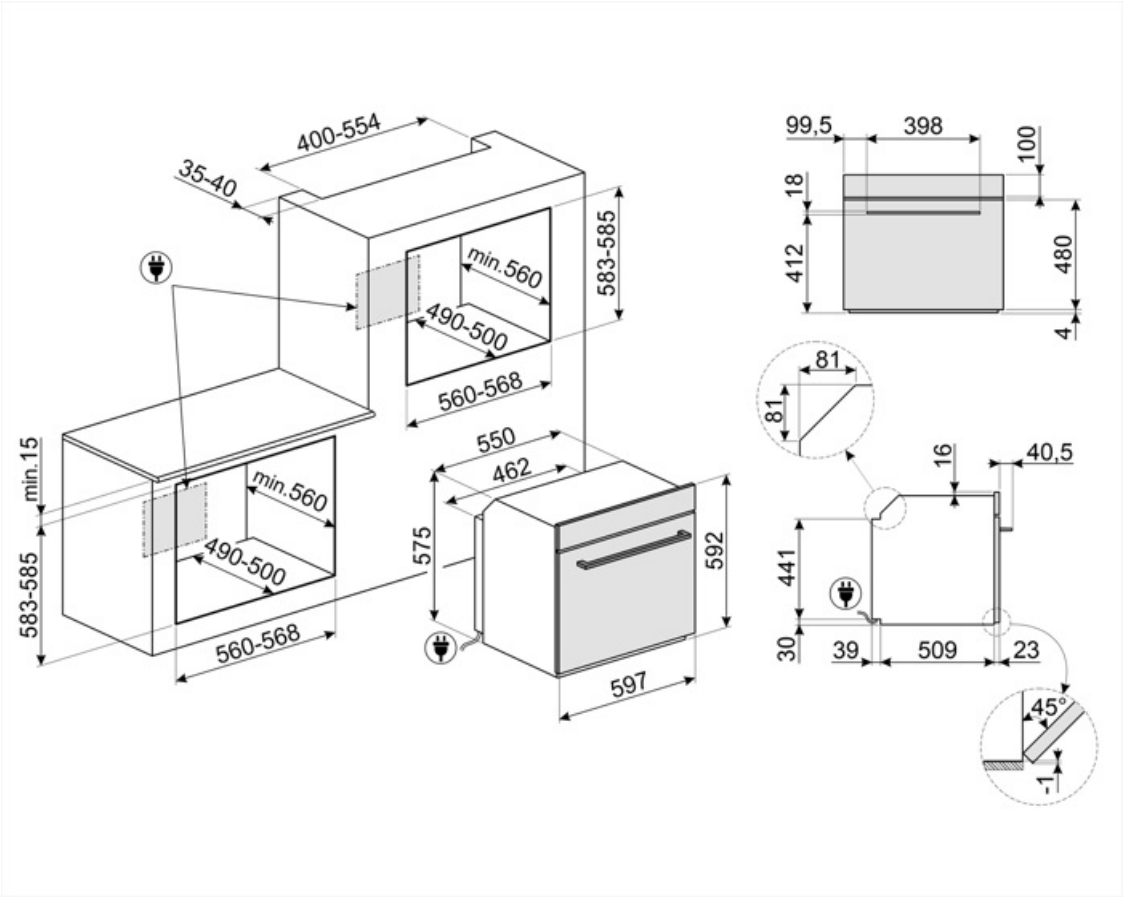
Аксессуары в комплекте

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	Европейская вилка для переменного тока
Номинальная мощность	3000 Вт
Частота тока	50/60 Гц

Сила тока	13 A	**Длина электрического кабеля**	150 см



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



STONE2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTTV2

Alternative products



SO6201S2S

Серебристый

Symbols glossary



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



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.



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



Дверца с тройным остеклением



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.



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Электрический



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.



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



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.



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.



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.



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.



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.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Подогрев пищи

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

Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.

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.

Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.