SO6201S2S



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з пароваркою
Тип	Духовые шкафы с пароувлажнением
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709363697

Естетика

Естетика	Муза (Musa)	**Тип серіографії**	Символи
Колір	Сріблястий	**Дверка**	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	**Ручка**	Муза (Musa)
Дизайн	Плаский	**Колір ручки**	Чорний
Матеріал	Скло	**Логотип**	Серіографія
Тип скла	Затемнене	**Перемикачі**	Муза (Musa)
Колір серіографії	Сірий	**Колір перемикачів**	Чорний

Управління

Тип дисплея	CompactScreen	**Налаштування управління**	Перемикачі
Вид дисплея	LCD	**Кількість перемикачів**	2

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

Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	**Інші опції**	Підтримання тепла
Таймер	Так	**Режим** Showroom	Так
Лічильник хвилин	1	**Швидке попереднє розігрівання**	Так

Технічні характеристики

Об'єм (л)	68 l	**Дверцята**	Регульована температура
Внутрішня камера	QS-Galileo	**Знімні дверцята**	Так
Мінімальна температура	30 °C	**Суцільне внутрішнє скло дверцят**	Так
Максимальна температура	280 °C	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так

Кількість рівнів приготування	5
Подвійний вентилятор	1
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Змінне підсвічування	Так
Потужність підсвітки	40 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність грилю	1750 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Кількість стекол в дверцятах	3
Петлі Soft Close	Так
Повітряпровід	Фіксований
Система охолодження	Тангенціальна
Канал охолодження	Одинарний
Пароварки, модельный ряд	20 - 40%
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Тип контролю температури	Електронний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Заливання води	Ручной
Місткість резервуара	0,8 л

Продуктивність/ Енергоспоживання



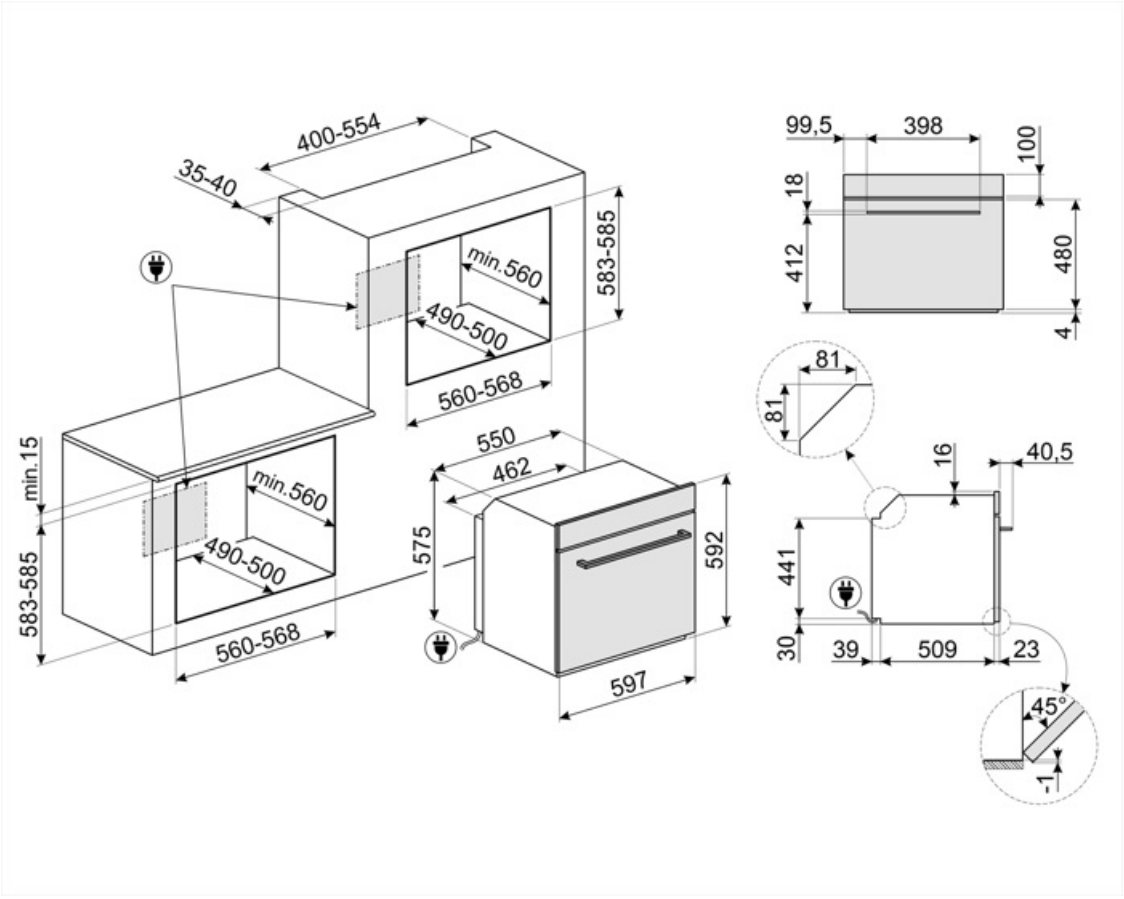
Клас енергоефективності	A+
Корисний об'єм	68 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,15 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	4,14 МДж
Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,45 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,68 кВт/ч
Кількість духовок	1
Клас енергоефективності	81 %

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1
Інше	комплект для заливання води

Електричне підключення

Напруга	220-240 В
Тип електричної вилки	Европейская вилка для переменного тока
Сила струму (А)	13 А
Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Довжина електричного кабелю	150 см


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



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



SO6201S2B

Чорний

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.

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

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.