SO6204S4PB



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Система "Жизненная энергия"	Так
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з пароваркою
Тип	Духовые шкафы со 100% паром професссиональным
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709365691

Естетика

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

Управління

Тип дисплея	VivoScreen	**Кількість мов на дисплеї**	20
Вид дисплея	TFT	**Мови на дисплеї**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Налаштування управління	Сенсорне управління		

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	20
Задані рецепти	150
Рівні зволоження	3 + ручне
Персональні рецепти	10

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

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

Функції зволоження

- Статичний Вентильований
- Термовентильований нижній нагрів
- Термовентиляція
- Turbo
- Конвекція + гриль

Функції пару

- Подання пари вручну
- Статичний Вентильований
- Пар термовентильований

  (пар+кільцевий нагрів+вентилятор)
- Термовентильований нижній нагрів
- Розігрів та регенерація
- Низкотемпературное приготовление

Інші функції пару

- Очищення резервуару
- Злив води
- Заливання води
- Очищення від накипу

Інші функції

- Розморожування за часом
- Розморожування за вагою
- Підняття тіста
- Приготування на камені
- Барбекю
- Аерогриль
- Підтримання тепла
- Сушка посуду / підігрів
- Шабат

Функції очищення

- Парове очищення

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування
Таймер	Так
Лічильник хвилин	1
Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість
Термощуп для м'яса	Так
Багатоступінчасте приготування	Да, до 2 шагов
Система "Умное приготовление"	Так
Одночасне приготування	Так
Приготування DeltaT	Так
Режим Showroom	Так
Режим відео, демо-підручник	Так
Візуальна допомога	Так
Хронологія	Так, останні 10 використаних функцій
Швидке попереднє розігрівання	Так
Управління підігрівом	Так

Технічні характеристики



Об'єм (л)	68 l
Внутрішня камера	QS-Galileo
Мінімальна температура	25 °C
Максимальна температура	250 °C
Кількість рівнів приготування	5
Подвійний вентилятор	1
Кількість ламп	2
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2700 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Дверцята	Регульована температура
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол в дверцятах	3
Петлі Soft Close	Так
Петлі Soft Open	Так
Повітряпровід	Изменяемый
Система охолодження	Центробіжна
Канал охолодження	Подвійний
Зниження швидкості системи охолодження	Так
Пароварки, модельный ряд	20 - 100%
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	353x470x397 мм
Тип контролю температури	Електронний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Заливання води	Fill&Hide 2 , автоматичний
Місткість резервуара	2 л

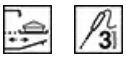
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне

Продуктивність/ Енергоспоживання



Клас енергоефективності	A++
Корисний об'єм	68 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,09 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,92 МДж
Споживання енергії з примусовою конвекцією	1,84 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,51 кВт/ч
Кількість духовок	1
Клас енергоефективності	60,7 %

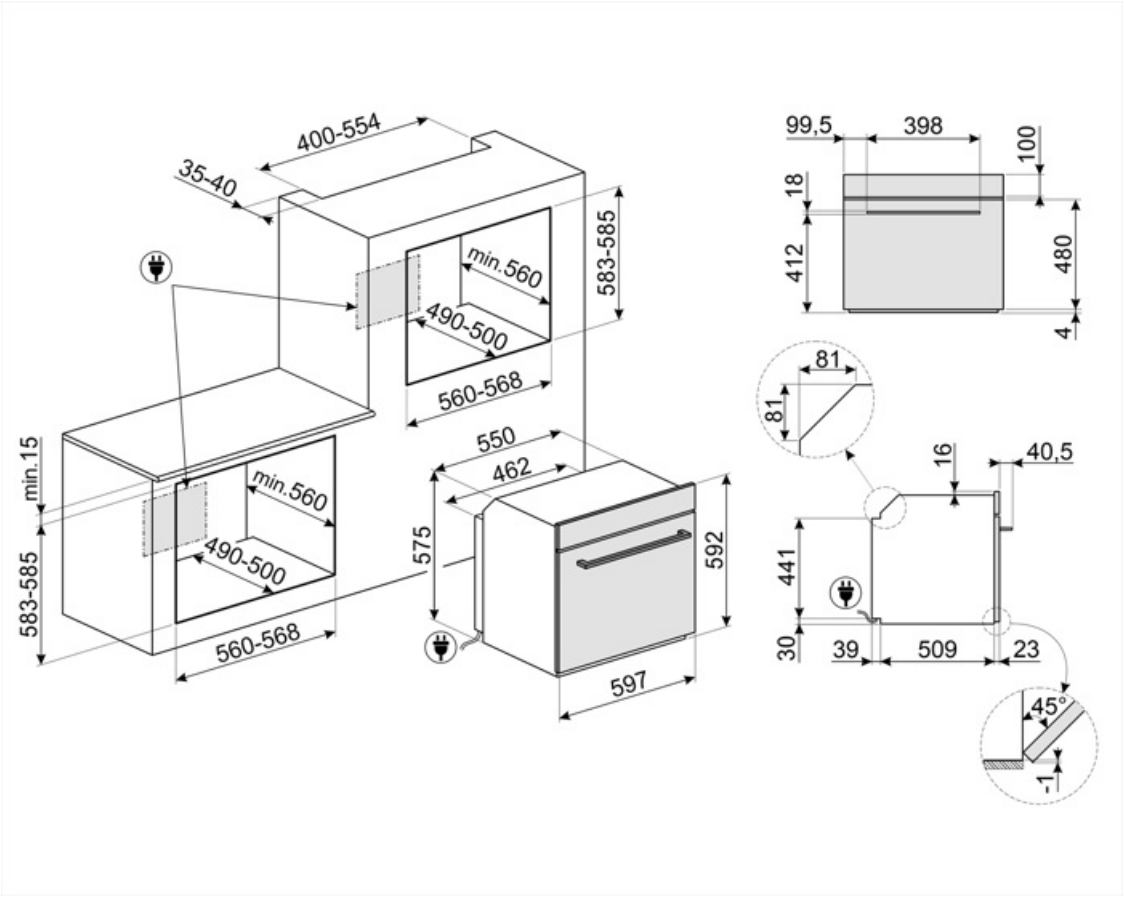
Аксесуари в комплекті



Решітка з обмежувачем	1
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1
Решітка для дека	1
Деко з перфорованої сталі	1
Деко глибоке з перфорованої сталі (40 мм)	1
Телескопічні спрямовувачі повного висунення	1
Термощуп для м'яса	Так, багатоточковий

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

Symbols glossary



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини BBQ. 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.



A++: класс энергоэффективности A++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



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.



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



Система залива воды предназначена для улучшения внешнего вида духовки. Заливную (сливную) трубку можно легко вынуть из духовки и долить воду в любой момент во время цикла приготовления, не открывая дверцу, что гарантирует непрерывную подачу пара.



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 весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Дверца с тройным остеклением



Электрический



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.



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.



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.



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.



Функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме "Низкотемпературное приготовление". 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 позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление 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.



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.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



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.



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.



Разогрев: с помощью этой функции можно разогреть заранее приготовленные блюда, не становясь сухими или жесткими.



Гриль с конвекцией + пар: для создания идеально прожаренного мяса. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным.



Кольцевой + нижний нагрев с пароувлажнением: идеально подходит для печенья и пирогов с заварным кремом. Благодаря этой функции основа будет хрустящей, а начинка не высохнет из-за дополнительной влажности в рабочей камере.

Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.

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

Подогрев пищи

Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.

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.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.

Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.

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

Турбо с пароувлажнением: для создания идеально прожаренного мясного ассорти. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным, а тепло от турбо-функции создает карамелизированные ароматы, которые мы знаем и любим.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

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.

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

Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.

Система "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.

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°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.

Многоточечный датчик температуры имеет три точки измерения. Это означает, что измеряется не только температура в центре продукта, но и температура в других его областях. Духовка обработает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.

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.

Приготування з функцією DeltaT. Духова шафа автоматично встановлює температуру на заздалегідь визначену температуру (так звану DeltaT), вищу за температуру, зафіксовану термощупом. Коли термощуп виявляє додатковий градус, духова шафа автоматично підвищує внутрішню температуру на один градус. Духовка пропонує можливість вибору між трьома різними режимами приготування DeltaT (повільний, середній і швидкий) і встановлення будь-якої бажаної температури. Поєднання технологій, які дозволяють отримати ніжні, соковиті, корисні продукти найвищої якості.

4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления

INSTANT GO: активація цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягне бажаної температури Особливо підходить для заморожених продуктів.

Ідеальний спосіб приготувати повноцінне меню за кілька простих кроків з значною економією часу. У великій духовці можна одночасно розмістити кілька видів продуктів, які готуються без обміну запахами. Ретельно прораховані термодинамічні потоки забезпечують рівномірне приготування на кожному рівні. Алгоритм SameTime розраховує час, функції приготування і всі параметри таким чином, щоб 3 страви були готові одночасно

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