

S06300S2X



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с паром
Тип	SteamOne
EAN-код	8017709293031



Эстетика

Эстетика	Classica	Тип шелкографии	Символы
Цвет	Нержавеющая сталь	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	Ручка	Classica
Дизайн	Плоский	Ручки	нержавеющая сталь
Материал	Нержавеющая сталь	Логотип	Штампованный
Тип стекла	Eclipse	Поворотные переключатели	Classica
Цвет шелкографии	Черный		

Управление



Тип дисплея	DigiScreen	Управление	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
Вид дисплея (технология)	LED	Количество переключателей	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления

6

Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

ECO Eco

Гриль большой

Нижний нагрев

Функции приготовления с паром

Вентилируемый

Другие функции пара

Слив воды

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Счетчик минут

1

Блокировка управления Да

Таймер поминутный

Да

Технические характеристики



Минимальная температура

50 °C

Дверца

Регулируемая температура

Максимальная температура

250 °C

Съемная дверца

Да

Количество уровней приготовления

5

Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да

Количество конвекторов

1

Внутренние стекла дверцы съемные

Да

Количество ламп подсветки

1

Количество стекол дверцы

3

Тип подсветки

Галогенная

Воздуховод

Фиксированный

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Да

Система охлаждения

Тангенциальная

Мощность ламп подсветки

40 Вт

Канал охлаждения

Одинарное

Освещение при открытой дверце

Да

Пароварки, модельный ряд

20 - 40%

Мощность ламп подсветки

1200 Вт

Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)

353x470x401 мм

Мощность нижнего нагревательного элемента

1200 Вт

Регулировка температуры

Электронный

Материал внутренней камеры

Эмаль Ever Clean

Залив воды

Ручной

Объем резервуара для воды

0,8 л

Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание

Производительность/ Энергопотребление



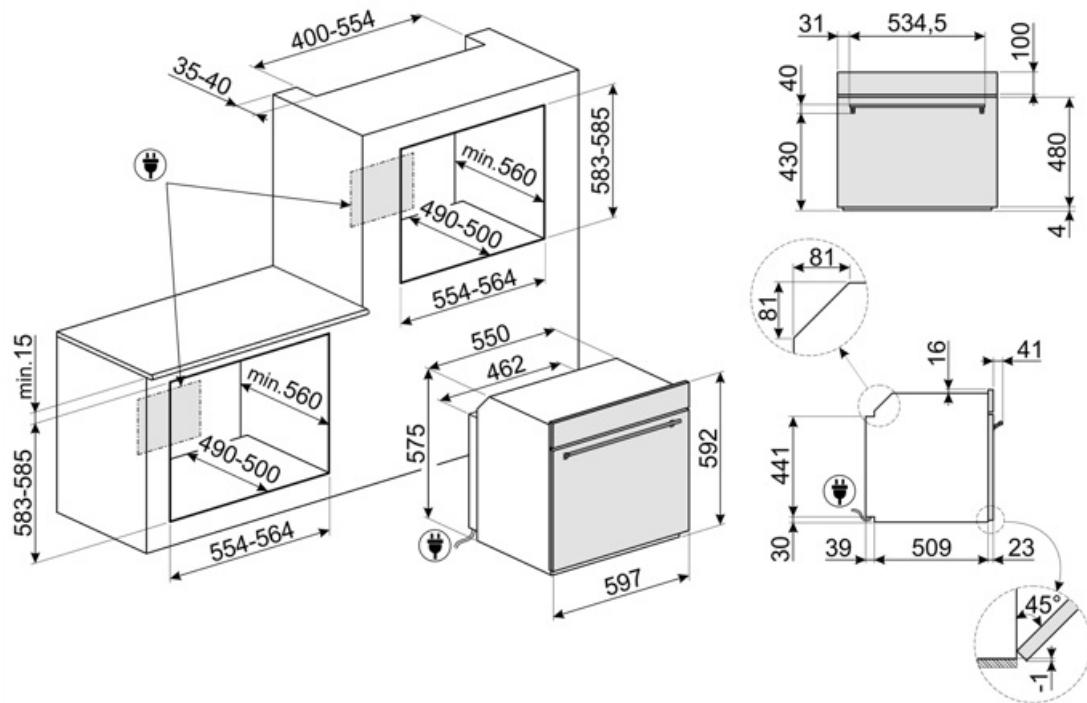
Класс энергоэффективности	A	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2.88 МДж
Полезный объем	68 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.80 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1.15 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4.14 МДж	Индекс энергоэффективности	95.2 %

Аксессуары в комплекте

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

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	13 А	Длина электрического кабеля	115 см
Номинальная мощность	2900 Вт		



Совместимые Аксессуары

ET20

Эмалированный противень, глубина 20
мм



GTP2F



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SFLK1

Блокировка управления



ET50

Эмалированный противень, глубина 50
мм



GTT2F



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

Symbols glossary



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



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 соленных продуктов.



Дверца с тройным остеклением



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. Наилучше подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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.		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.		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		Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
	Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.		Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
	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.		Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
	Дисплей DIGIscreen		Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.