

## S06400S2B



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с паром
<b>Тип</b>	SteamOne
<b>EAN-код</b>	8017709324940



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Selezione	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Ручка</b>	Squadrata Selezione
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Тип нержавеющей стали</b>	Матовая	<b>Поворотные переключатели</b>	Selezione рестайлинг
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Цвет переключателя</b>	Черный
<b>Цвет шелкографии</b>	Серый		

## Управление



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



**Объем (л)**

72 л

**Открывание дверцы**

Стандартное открывание

**Минимальная температура**

50 °C

**Дверца**

Регулируемая температура

**Максимальная температура**

250 °C

**Съемная дверца**

Да

**Количество уровней приготовления**

5

**Внутреннее стекло**

Да

**Количество конвекторов**

1

**Внутренние стекла**

Да

**Количество ламп подсветки**

1

**Количество стекол**

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 нижнего нагревательного элемента**

1200 Вт

**Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)**

353x470x401 мм

**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

## Производительность/ Энергопотребление

---



**Класс энергоэффективности** А

**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** 2,88 МДж

**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией** 0,80 кВт/ч

**Количество духовых шкафов** 1

**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

**Номинальная мощность** 2900 Вт

**Тип электрической вилки** Нет

**Частота тока** 50/60 Гц

**Сила тока** 13 А

**Длина электрического кабеля** 115 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



### GTT2F



### PALPZ

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



### SFLK1

Блокировка управления

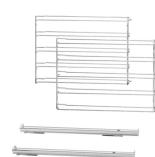


### STONE2



### ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



### GTP2F



### GTTV2



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



### 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



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



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



Energy efficiency class A



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.



Дисплей DIGIscreen



Дверца с тройным остеклением



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.

- 
- |  |  |
|--|--|
| <p> 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.</p> <p> 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.</p> <p> 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.</p> | <p> 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.</p> <p> 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.</p> |
| <p> Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> <p> Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> <p> 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.</p> <p> Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>  | <p> Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> <p> В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p> <p> Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>  |