

SO6400S2B





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева

Способ приготовления

Тип

ЕАN-код

60 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Комбинированный с паром

SteamOne

8017709324940



Эстетика

Selezione Эстетика Черный Цвет Отделка Глянцевый Плоский Дизайн Стекло Материал Матовая Тип нержавеющей

стали

Прозрачное Тип стекла Серый Цвет шелкографии

Тип шелкографии

Символы Дверца Полностью стеклянная Ручка Squadrata Selezione Ручки Черный Логотип Шелкография Поворотные Selezione рестайлинг

переключатели

Цвет переключателя

Черный

Управление



Тип дисплея

Вид дисплея (технология) DigiScreen

LED

Управление

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

2

переключателей

Количество

Программы/ функции

Количество функций приготовления

6



Традиционные функции приготовления

ECO Статический Вентилируемый Eco

Нижний нагрев

Функции приготовления с паром

Вентилируемый

Другие функции пара

Гриль большой

Слив воды

Опции

Программирование

Отсрочка включения и времени автоматическое отключение

в конце приготовления

Таймер поминутный Да Счетчик минут Блокировка управления Да

Технические характеристики

o o .5

50 °C Минимальная температура 250 °C Максимальная температура Количество уровней 5

приготовления Количество 1 конвекторов Количество ламп 1

подсветки Тип подсветки Да

Возможность самостоятельной замены ламп освещения

Мощность ламп 40 BT подсветки

Освещение при Да открытой дверце Мощность нижнего

нагревательного элемента

Мощность верхнего нагревательного элемента

Галогенная

1200 BT

1000 BT

Дверца Съемная дверца Внутреннее стекло дверцы сплошное Внутренние стекла дверцы съемные

Количество стекол дверцы

Воздуховод Система охлаждения Канал охлаждения Пароварки, модельный

ряд Размеры внутренней

камеры (ВхШхГ) Регулировка температуры

Материал внутренней камеры

Залив воды Объем резервуара для

воды

Регулируемая температура

Да Да

Да 3

> Фиксированный Тангенциальная Одинарное

20 - 40%

353x470x401 мм

Электронный

Эмаль Ever Clean

Ручной 0,8 л

1700 BT Мощность гриля



Мощность большого

2700 BT

гриля

Автоматическое

Да

отключение при открытой дверце

Открывание дверцы

Стандартное открывание

Производительность/ Энергопотребление





Класс

энергоэффективности Полезный объем

68 л

Потребление энергии за 1.15 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4.14 МДж цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2.88 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0.80 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 95.2 %

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем

1

Глубокий 1

эмалированный противень (50 мм) Только для Евросоюза

Комплект для залива воды

Электрическое подключение

Напряжение

220-240 B

Сила тока

13 A

Номинальная мощность 2900 Вт

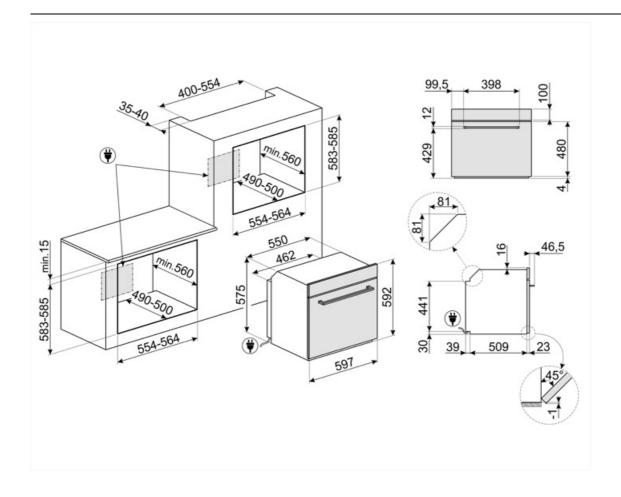
Частота тока

50/60 Гц 115 см

кабеля

Длина электрического







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



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.



	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.
ECO	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.
Ö	Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.	.5	В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
والم	Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.	68 lt	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
79 lt	Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.		