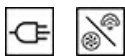


# SO6100S2S



<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>Технология подачи пара</b>	SteamOne
<b>EAN-код</b>	8017709293154



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Linea	<b>Цвет шелкографии</b>	Белый
<b>Цвет</b>	Серебристый	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Linea
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Ручки</b>	Хромированный
<b>Тип стекла</b>	Стекло Stopsol	<b>Логотип</b>	Шелкография




## Управление



<b>Отображаемое имя</b>	DigiScreen	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LED	<b>Поворотные переключатели</b>	Linea
<b>Настройки управления</b>	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки		

## Программы/ функции


<b>Количество функций приготовления</b>	6
<b>Традиционные функции приготовления</b>	

 Статический	 Вентилируемый	 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 блокировка управления** 1 Да

**Таймер поминутный**

Да

## Технические характеристики



**Минимальная температура** 50 °C

**Максимальная температура** 250 °C

**Количество уровней приготовления** 5

**Тип направляющих** Металлические направляющие

**Конвекция** 1

**Количество ламп подсветки** 1

**Тип подсветки** Галогенная

**Регулируемая подсветка** Да

**Мощность ламп подсветки** 40 Вт

**Освещение при открытой дверце** Да

**Мощность нижнего нагревательного элемента** 1200 Вт

**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

**Дверца** Регулируемая температура

**Съемная дверца** Да

**Внутреннее стекло дверцы сплошное** Да

**Внутренние стекла дверцы съемные** Да

**Количество стекол дверцы** 3

**Термостат безопасности** Да

**Воздуховод** Фиксированный

**Система охлаждения** Тангенциальная

**Канал охлаждения** Одинарное

**Пароварки, модельный ряд** 20 - 40%

**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)** 353x470x401 мм

**Регулировка температуры** Электронный

**Материал внутренней камеры** Эмаль Ever Clean

**Залив воды** Ящик ручной

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

**Объем контейнера для воды** 0,8 л

## Производительность/ Энергопотребление



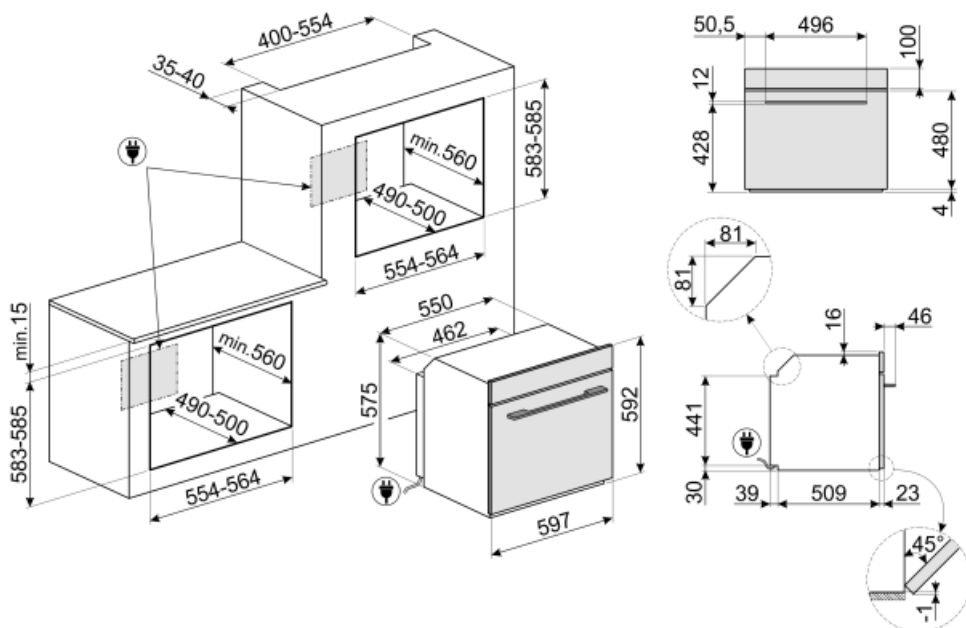
<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.88 МДж
<b>Полезный объем</b>	68 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.80 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.15 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	4.14 МДж	<b>Габаритные размеры (глубина)</b>	95.2 %

## Аксессуары в комплекте

<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Другое</b>	Комплект для залива воды
<b>Глубокий эмалированный противень (50 мм)</b>	1		

## Электрическое подключение

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



## Not included accessories



GTP2F



GTT2F



SFLK1

Блокировка управления



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



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



PALPZ

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

## Alternative products

---



SO6100S2N

Черный



SO6100S2B3

Черный

## Symbols glossary (TT)

A

A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов



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 соленых продуктов.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.

-  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.
-  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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  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.
-  Дисплей DIGI screen
-  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.
-  Залив и слив воды
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.