

# SO6101S2B3



<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>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709326937



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Linea	<b>Цвет шелкографии</b>	Серый
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Linea минимальная
<b>Материал</b>	Стекло	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Логотип</b>	Шелкография

## Управление













<b>Отображаемое имя</b>	CompactScreen	<b>Количество переключателей</b>	2
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LCD-дисплей	<b>Поворотные переключатели</b>	Linea
<b>Настройки управления</b>	Поворотные переключатели	<b>Цвет переключателя</b>	Черный матовый


## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	11
---	----


## Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 Eco	 Гриль большой
 Гриль большой + конвекция	 Нижний нагрев	 Нижний + задний нагрев + конвекция
 Функция "Пицца"		




## Функции приготовления с паром

 Вентилируемый
--


## Другие функции пара

 Слив воды	 Очистка от накипи
--	---

## Другие функции

 Размораживание по времени	 Поднятие теста	 Шаббат
--	--	--

## Функции очистки

 Паровая очистка
--

## Опции



### Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный  
Счетчик минут

Да  
1

### Другие опции

Режим Showroom  
Быстрый предварительный разогрев

Поддержание тепла  
Да  
Да

## Технические характеристики



Минимальная температура 30 °C

Максимальная температура 280 °C

Количество уровней приготовления 5

Тип направляющих Металлические направляющие

Конвекция 1

Съемная дверца Да

Внутреннее стекло Да

Дверцы сплошное Да

Внутренние стекла Да

Дверцы съемные Да

Количество стекол 3

Дверцы Да

Петли Soft Close Да

Термостат безопасности Да

Воздуховод Фиксированный

<b>Количество ламп подсветки</b>	1	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Регулируемая подсветка</b>	Да	<b>Пароварки, модельный ряд</b>	20 - 40%
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	353x470x401 мм
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность гриля</b>	1800 Вт	<b>Залив воды</b>	Ручной
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	2000 Вт	<b>Объем контейнера для воды</b>	0,8 л
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да		
<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Регулируемая температура		

## Производительность/ Энергопотребление



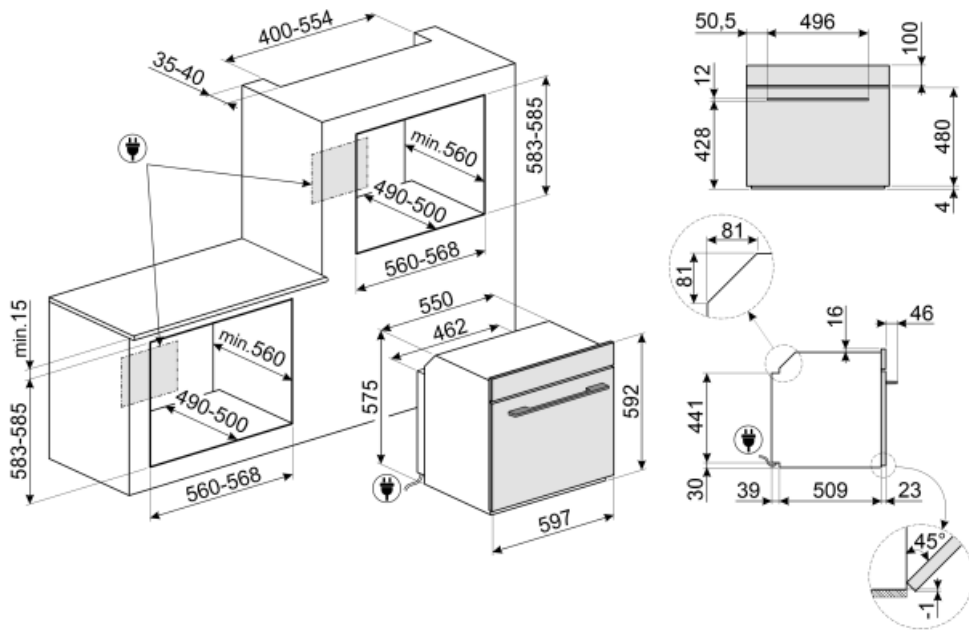
<b>Класс энергоэффективности</b>	A+	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.45 МДж
<b>Полезный объем</b>	68 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.68 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.15 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	4.14 МДж	<b>Габаритные размеры (глубина)</b>	81 %

## Аксессуары в комплекте

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

## 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>	3000 Вт		



## Not included accessories

### AIRFRY



### SFLK1



Блокировка управления

### PR3845X



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

### GTT2



### 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.

### PALPZ



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



### GTP2



### PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная

### 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

## Alternative products

---



**SO6101S2S**  
Серебристый



**SO6101S2N**  
Черный

## Symbols glossary (TT)

**A+** A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



Электрический



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 времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.














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. 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.
-  Залив и слив воды
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.
-  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.



-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подогрев пищи
-  Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.
-  Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  Дисплей COMPACTscreen
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  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.
-  Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.