

SO4102S3B3

**Категорія****Сімейство продуктів**

Vitality system

Енергоживлення**Джерело нагрівання**

Електрика

Метод приготування

Комбінований з пароваркою

Тип

Steam100

Система очищення

Парове очищення

Код ЕАН

Компактний 45 см

Духова шафа

Так

Електричний

Електрика

Комбінований з пароваркою

Steam100

Парове очищення

8017709325619



Естетика

Естетика**Колір****Оздоблення****Дизайн****Матеріал****Тип скла****Колір серіографії**

Linea

Чорний

Глянцевий

Плаский

Скло

Прозоре скло

Сірий

Тип серіографії**Дверка****Ручка****Колір ручки****Логотип****Колір перемикачів**

Символи

Суцільне скло

Linea (мінімалізм)

Чорний

Серіографія

Чорний матовий

Управління

**Тип дисплея**

EvoScreen

Вид дисплея

LCD

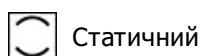
Налаштування**управління**

Сенсорне управління

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

12

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція



Turbo



ECO



Великий гриль



Нижній нагрів



Функція "піца"

Функції пару

Подання пари вручну

Статичний Вентильований



Пар термовентильований

(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)

Sous-vide

Інші функції пару

Очищення резервуару

Злив води



Заливання води

Очищення від накипу

Інші функції

Розморожування за часом

Підняття тіста



Приготування на камені

Барбекю

Аерогриль



Шабат

Функції очищення

Парове очищення

Опції



Опція програмування часу

Відкладений старт і відключення у кінці приготування

Таймер

Так

Лічильник хвилин

1

Інші опції

Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість

Так

Так

Режим Showroom

Швидке попереднє розігрівання

Технічні характеристики



Мінімальна температура

25 °C

Максимальна температура

250 °C

Кількість рівнів приготування

2

Подвійний вентилятор

1

Кількість ламп

1

Тип ламп підсвічування

Галогенна

Змінне підсвічування

Так

Потужність підсвітки

40 Вт

Знімні дверцята

Так

Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так

Внутрішнє скло дверцят знімне

3

Кількість стекол в дверцятах

Петлі Soft Close

Так

Петлі Soft Open

Так

Повітряпровід

Ізменяемий

Система охолодження

Тангенціальна

Освітлення при відкритих дверцях	Так	Канал охолодження	Одинарний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Пароварки, модельний ряд	20 - 100%
Потужність грилю	1800 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	211x462x401 мм
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях	Так	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Відкривання дверцят Дверцята	Традиційне Регульована температура	Заливання води	Ручной
		Місткість резервуара	0,8 л

Продуктивність/ Енергоспоживання



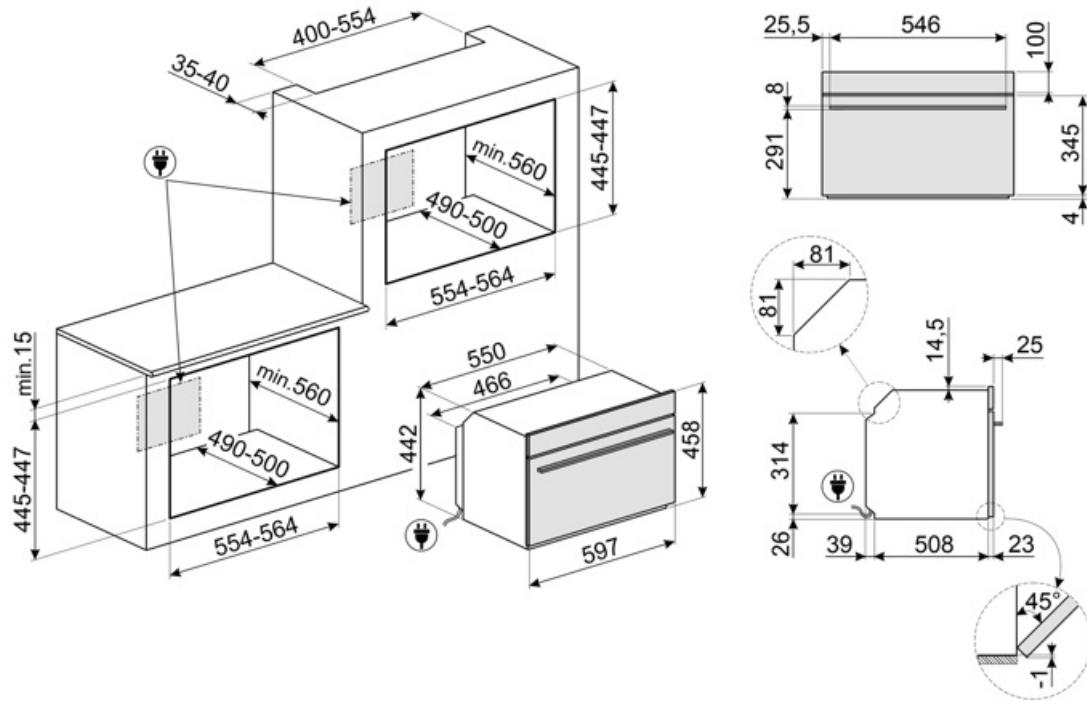
Клас енергоефективності	A++	Споживання енергії з примусовою конвекцією	1.58 МДж
Корисний об'єм	41 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0.44 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	0.80 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	2.88 МДж	Клас енергоефективності	61,1 %

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Деко з перфорованої сталі	1
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1	Деко глибоке з перфорованої сталі (40 мм)	1
Решітка для дека	1	Інше	комплект для заливання води

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (A)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см
Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт		



Compatible Accessories

AIRFRY



BN620-1



BX640PL



ET50



Эмалированный противень, глубина 20
мм

GTTV2



PR3845X



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

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.

BN640



Эмалированный противень, глубина
40 мм

ET20



Эмалированный противень, глубина
20 мм

GTP2



PALPZ



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

Symbols glossary

 A++	A++: класс энергоэффективности A++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.	 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.		 Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
 Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщает сам продукт.		 Дверца с тройным остеклением
 Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.		 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.



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.



Приготовление в режиме Sous Vide: функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме Sous Vide. Улучшает вкус блюд, сохраняет их внешний вид и питательные вещества в неизменном виде. Вакуумное приготовление с помощью пароварки, также является невероятно здоровым и натуральным способом приготовления пищи. Технология приготовления Sous Vide позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление Sous Vide также позволяет лучше контролировать приготовление пищи по сравнению с традиционными методами, обеспечивая однородные результаты приготовления. Это также позволяет готовить при более низкой температуре, чем традиционное приготовление.



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.



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.



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.



Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



Залив и слив воды



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.



Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подогрев пищи



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.



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.



Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVO Screen



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



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини BBQ. Підходить для відтворення соковитих і хрустких страв у духовці з типовим смаком приготування на грилі. Ребриста сторона особливо підходить для м'яса та сирів, а гладка - для риби, морепродуктів та овочів.



Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY . Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.



Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво