

## SO4104S4PB3

**Категорія**

Компактний 45 см

**Сімейство продуктів**

Духова шафа

**Vitality system**

Так

**Енергоживлення**

Електричний

**Джерело нагрівання**

Електрика

**Метод приготування**

Комбінований з пароваркою

**Тип**

Steam100 Pro

**Система очищення**

Парове очищення

**Код ЕАН**

8017709344221



## Естетика

**Естетика**

Linea

**Колір**

Чорний

**Дизайн**

Плаский

**Матеріал**

Скло

**Тип скла**

Прозоре скло

**Колір серіографії**

Сірий

**Тип серіографії**

Символи

**Дверка**

Суцільне скло

**Ручка**

Linea (мінімалізм)

**Колір ручки**

Чорний

**Логотип**

Серіографія

## Управління

**Тип дисплея**

VivoScreen

**Вид дисплея**

TFT

**Налаштування управління**

Сенсорне управління

**Кількість мов на дисплеї** 20**Мови на дисплеї**

Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

20

**Задані рецепти**

150

**Рівні зваження**

3 + ручне

**Персональні рецепти**

10

### Традиційні функції приготування (згідно тесту)

	Статичний		Статичний Вентильований		Термовентиляція
	Turbo		ECO		Великий гриль
	Великий вентильований гриль		Нижній нагрів		Термовентильований нижній нагрів
	Функція "піца"				

### Функції зволоження

	Статичний Вентильований		Термовентильований нижній нагрів
	Turbo		Конвекція + гриль

### Функції пару

	Подання пари вручну		Статичний Вентильований		Пар термовентильований
					(пар+кільцевий нагрів+вентилятор)

### Термовентильований нижній нагрів

Розігрів та регенерація

Sous-vide

### Інші функції пару

	Очищення резервуару		Злив води		Заливання води
	Очищення від накипу				

### Інші функції

	Розморожування за часом		Розморожування за вагою		Підняття тіста
	Приготування на камені		Барбекю		Аерогриль
	Підтримання тепла		Сушка посуду / підігрів		Шабат

### Функції очищення

Парове очищення

### Опції



<b>Опція програмування часу</b>	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	<b>Приготування DeltaT</b>	Так
<b>Таймер</b>	Так	<b>Режим Showroom</b>	Так
<b>Лічильник хвилин</b>	1	<b>Режим відео, демо-підручник</b>	Так
<b>Інші опції</b>	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість	<b>Візуальна допомога</b>	Так
<b>Термощуп для м'яса</b>	Так	<b>Хронологія</b>	Так, останні 10 використаних функцій
<b>Багатоступінчасте приготування</b>	Да, до 2 шагов	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так
Smart cooking	Так	<b>Управління підігрівом</b>	Так
<b>Одночасне приготування</b>	Так		

## Технічні характеристики

	25 °C	<b>Знімні дверцята</b>	Так
	250 °C	<b>Суцільне внутрішнє скло дверцят</b>	Так
	2	<b>Внутрішнє скло дверцят</b>	Так
	1	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	3
	2	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
	LED	<b>Петлі Soft Open</b>	Так
	5 Вт	<b>Повітряпровод</b>	Изменяемый
	Так	<b>Система охолодження</b>	Центробіжна
	1200 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Одинарний
	1000 Вт	<b>Пароварки, модельний ряд</b>	20 - 100%
	1700 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	214x462x397 мм
	2700 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
	2000 Вт	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
	Так	<b>Заливання води</b>	Fill&Hide 2 , автоматичний
		<b>Місткість резервуара</b>	2 л
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне		
<b>Дверцята</b>	Регульована температура		

## Продуктивність/ Енергоспоживання



41 л

**Клас енергоефективності**

A++

**Корисний об'єм**

41 л

**Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)**

0.80 кВт/ч

**Споживання енергії з природною вентиляцією**

2.88 МДж

**Споживання енергії з примусовою конвекцією**

1.58 МДж

**Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)**

0.44 кВт/ч

**Кількість духовок**

1

**Клас енергоефективності**

61,1 %

## Аксесуари в комплекті



3

**Решітка з обмежувачем**

1

**Деко глибоке з**

1

**Глибоке емальоване деко (50 мм)**

1

**перфорованої сталі (40 мм)**

**Решітка для дека**

1

**Телескопічні**

1

**Деко з перфорованої сталі**

1

**спрямовувачі повного висунення**

**Термощуп для м'яса**

Так, багатоточковий

## Електричне підключення

**Напруга**

220-240 В

**Частота струму (Гц)**

50/60 Гц

**Сила струму (A)**

13 А

**Довжина електричного**

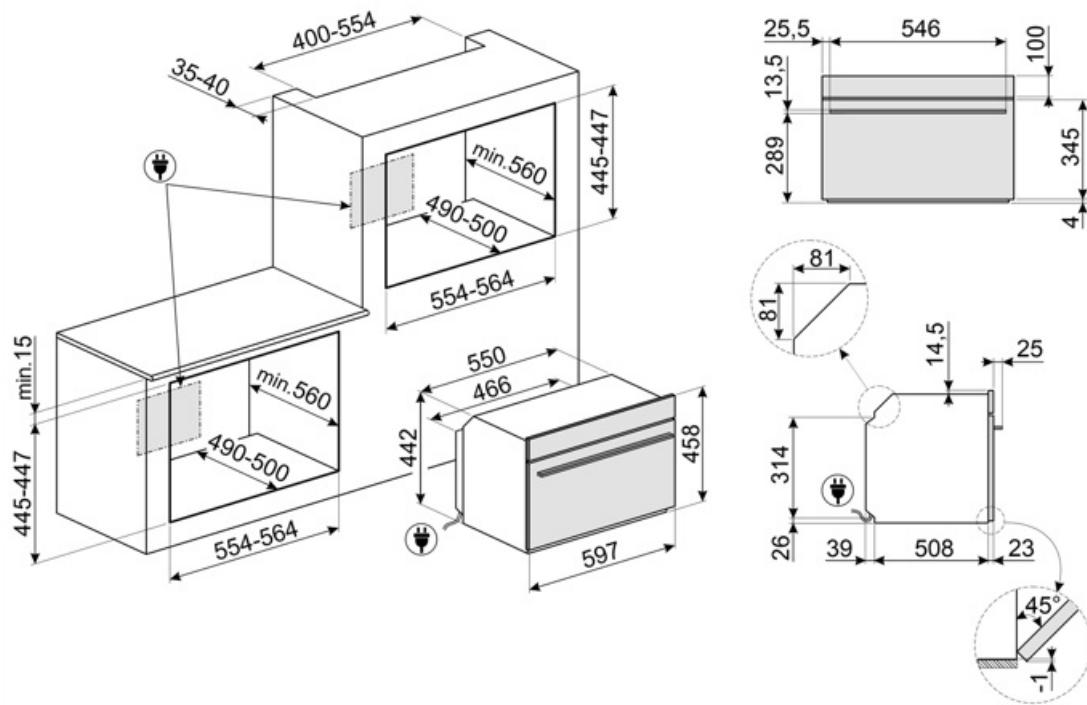
150 см

**Номінальна потужність**

3000 Вт

**кабелю**

(кВт)



## Compatible Accessories

AIRFRY



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20  
мм



BX640

Противень из нержавеющей стали для  
пароварок, 40x455x176 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20  
мм



GTP2



PALPZ

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



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



BX640PL



ET50

Эмалированный противень, глубина  
50 мм



GTTV2



PR3845X



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

## Symbols glossary



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.



A++: класс энергоэффективности A++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система залива воды предназначена для улучшения внешнего вида духовки. Залившую (сливную) трубку можно легко вынуть из духовки и долить воду в любой момент во время цикла приготовления, не открывая дверцу, что гарантирует непрерывную подачу пара.



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.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



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 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.



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.



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.



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.



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 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



Разогрев: с помощью этой функции можно разогреть заранее приготовленные блюда, не становясь сухими или жесткими.



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.



Гриль с конвекцией + пар: для создания идеально прожаренного мяса. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным.



Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.



Кольцевой + нижний нагрев с пароувлажнением: идеально подходит для печенья и пирогов с заварным кремом. Благодаря этой функции основа будет хрустящей, а начинка не высохнет из-за дополнительной влажности в рабочей камере.

 Кольцевой нагрев с пароувлажнением: обеспечивает дополнительную влажность продуктов во время приготовления. Отлично подходит для выпечки хлеба. Влага позволяет хлебу подниматься в начале приготовления, создавая взбитое тесто с легкой текстурой. Оставшаяся часть процесса приготовления позволяет сформировать фирменную корочку.	 Турбо с пароувлажнением: для создания идеально прожаренного мясного ассорти. Дополнительная влажность сохраняет мясо сочным и нежным, а тепло от турбо-функции создает карамелизированные ароматы, которые мы знаем и любим.
 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
 Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.	 Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.
 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: функция, которая позволяет готовить еду с дотриманням вимог юдаїзму, щодо дня відпочинку.	 Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.
 В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.	 Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
 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.
 Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из 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.
 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 VIVOScreen



Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.



INSTANT GO: активация цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягає бажаної температури. Особливо підходить для заморожених продуктів.



Многоточечный датчик температуры имеет три точки измерения. Это означает, что измеряется не только температура в центре продукта, но и температура в других его областях. Духовка обработает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.



Ідеальний спосіб приготувати повноцінне меню за кілька простих кроків з значною економією часу. У великій духовці можна одночасно розмістити кілька видів продуктів, які готуються без обміну запахами. Ретельно прораховані термодинамічні потоки забезпечують рівномірне приготування на кожному рівні. Алгоритм Same Time розраховує час, функції приготування і всі параметри таким чином, щоб 3 страви були готові одночасно



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 прямоугольного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходять 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



Приготування з функцією DeltaT. Духова шафа автоматично встановлює температуру на заздалегідь визначену температуру (так звану DeltaT), вищу за температуру, зафіковану термощупом. Коли термощуп виявляє додатковий градус, духовка шафа автоматично підвищує внутрішню температуру на один градус. Духовка пропонує можливість вибору між трьома різними режимами приготування DeltaT (повільний, середній і швидкий) і встановлення будь-якої бажаної температури. Поєднання технологій, які дозволяють отримати ніжні, соковиті, корисні продукти найвищої якості.