

# SO4302S3X









Категорія Сімейство продуктів

Vitality system

Енергоживлення Джерело нагрівання

Метод приготування

Тип

Система очищення

Код EAN

Компактний 45 см Духова шафа

Так

Електричний Електрика

Комбінований з пароваркою

Steam100

Парове очищення 8017709305215



#### Естетика

Естетика

Колір

Оздоблення

Дизайн

Матеріал

Тип скла

Колір серіографії

Classica

Нержавіюча сталь

Захист від відбитків пальців

Плаский

Нержавіюча сталь

Затемнене

Чорний

Тип серіографії

Дверка

3 2-ма горизонтальними

смугами

Символи

Ручка Classica

Колір ручки Ефект нерж. сталі Логотип Штампований

Перемикачі Classica

## **Управління**



Тип дисплея Вид дисплея EvoScreen

LCD

Налаштування управління

Кількість перемикачів

Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки

## Програми/ Функції

Кількість функцій приготування

12



#### Традиційні функції приготування (згідно тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Великий гриль Turbo ECO ECO Нижній нагрів Функція "піца" Функції пару 8 Пар термовентильований Статичний Вентильований Подання пари вручну (пар+кільцевий нагрів+вентилятор) Sous-vide Інші функції пару /m Очищення резервуару Злив води Заливання води D Очищення від накипу Інші функції Розморожування за часом Підняття тіста Приготування на камені Барбекю Шабат Аерогриль Функції очищення Парове очищення Опції Опція програмування Відкладений старт і Інші опції Підтримання тепла, Есо часу відключення у кінці light, Звукові сигнали, приготування Освітленість Таймер Так Режим Showroom Так Лічильник хвилин 1 Швидке попереднє Так розігрівання

#### Технічні характеристики





Мінімальна 25 °C Суцільне внутрішнє Так скло дверцят температура 250 °C Максимальна Внутрішнє скло дверцят Так температура знімне Кількість рівнів 2 Кількість стекол в 3 приготування дверцятах Подвійний вентилятор Петлі Soft Close Так Кількість ламп 1 Петлі Soft Open Так Тип ламп підсвічування Галогенна Изменяемый Повітряпровід Змінне підсвічування Тангенціальна Так Система охолодження Потужність підсвітки 40 BT Канал охолодження Одинарний Освітлення при Так Зниження швидкості Так відкритих дверцятах системи охолодження Потужність нижнього 1200 BT Пароварки, модельный 20 - 100% нагрівального елементу ряд Потужність грилю 1750 BT Розміри внутрішньої 211x462x401 MM камери (ВхШхГ) Потужність кільцевого 1400 BT Тип контролю Електронний нагрівального елементу температури **Автоматичне** Так відключення Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean нагрівальних елементів камери при відкритих Ручной Заливання води дверцятах Місткість резервуара 0.8 л Відкривання дверцят Традиційне Дверцята Регульована температура Знімні дверцята

#### Продуктивність/ Енергоспоживання



 Клас енергоефективності
 А++
 Споживання енергії з примусовою конвекцією
 1,58 МДж примусовою конвекцією

 Корисний об'єм
 41 л
 конвекцією

 Споживання енергії за цикл з природною
 0,80 кВт/ч
 Споживання енергії за цикл з примусовою
 0,44 кВт/ч

вентиляцією (кВт) конвекцією (кВт)
Споживання енергії з 2,88 МДж Кількість духовок 1

природною Клас 61,1 %

вентиляцією енергоефективності

#### Аксесуари в комплекті

**деко** (50 мм) **Деко глибоке з** 1 **Решітка для дека** 1 **перфорованої сталі** (40

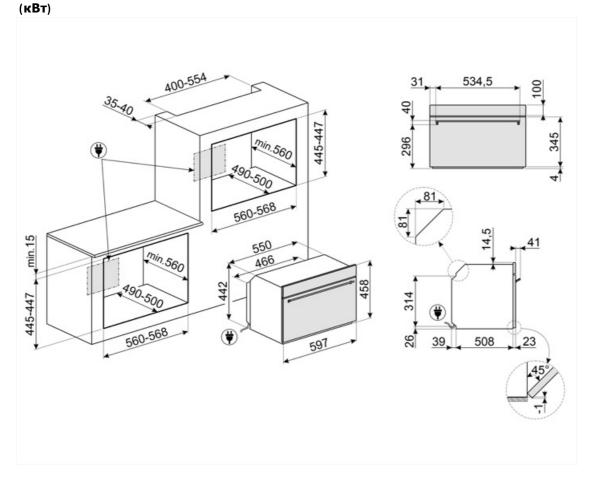
**мм**) **Інше** комплект для заливання
води

### Електричне підключення



Напруга220-240 ВСила струму (А)13 АНомінальна потужність3000 Вт

**Частота струму (Гц)** 50/60 Гц **Довжина електричного** 150 см **кабелю** 





#### Compatible Accessories



**AIRFRY** 



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.



Эмалированный противень, глубина 40 MM

BX640PL



Эмалированный противень, глубина 50 MM

GTTV2

PR3845X

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

STONE2

AIRFRY2



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 MM

BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40х455х176 мм

ET20

Эмалированный противень, глубина 20 mm

GTP2

**PALPZ** 

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 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 х 1,8 х 37,5 см





#### Symbols glossary



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини ВВQ. 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.



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



А++: класс энергоэффективности А++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом А. 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 сообщит 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°С 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.



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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.



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.



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.





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



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°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



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



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



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



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



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



В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.



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



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



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.