

SO5100TB3





Категория

Семейство продуктов Источник питания Источник нагрева Способ приготовления

Система очистки

ЕАN-код

75 см

Духовой шкаф Электрический Электрический

Термовентилируемый

Паровая очистка 8017709327125



Эстетика

Эстетика Linea Черный Цвет Дизайн Плоский Материал Стекло Прозрачное Тип стекла Серый Цвет шелкографии

Тип шелкографии Символы Дверца Ручка Ручки Логотип Поворотные переключатели

Цвет переключателя

Полностью стеклянная Linea (минимализм)

Черный Шелкография Linea

Черный матовый

Управление



Тип дисплея Вид дисплея

(технология)

DigiScreen

LED

Управление

Поворотные

переключатели/ сенсорные

кнопки

Количество переключателей

Программы/ функции

Количество функций приготовления Автоматические программы Персональные рецепты

8 Νo

No



Традиционные функции приготовления ☐ Статический ② Вентилируемый ② Термовентилируемый ☐ Турбо ☐ ЕСО ☐ Гриль большой ☐ Гриль большой ☐ Нижний нагрев Другие функции ☐ Размораживание по времени Функции очистки ☐ Паровая очистка

Счетчик минут

1

Технические характеристики

Да

Отсрочка включения и

автоматическое отключение в конце приготовления

Программирование

Таймер поминутный

времени

	!!! OC: [77]		
Минимальная	30 °C	Автоматическое	Да
температура		отключение при	
Максимальная	260 °C	открытой дверце	
температура		Открывание дверцы	Стандартное открывание
Количество уровней	4	Дверца	Регулируемая температура
приготовления		Съемная дверца	Да
Количество	1	Внутреннее стекло	Да
конвекторов		дверцы сплошное	
Количество ламп	1	Внутренние стекла	Да
подсветки	_	дверцы съемные	
Тип подсветки	Галогенная	Количество стекол	3
Возможность	Да	дверцы	
самостоятельной		Система охлаждения	Тангенциальная
замены ламп освещения		Канал охлаждения	Двойной
Мошность ламп	40 BT	Снижение скорости	Да
подсветки	40 BI	системы охлаждения	
Освещение при	Да	Размеры внутренней	312x613x402 мм
открытой дверце	A-	камеры (ВхШхГ)	
Мощность нижнего	1600 Вт	Регулировка	Электронный
нагревательного		температуры	
элемента		Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean



Мощность верхнего нагревательного

элемента Мощность гриля

1500 Вт

1200 BT

Мощность большого

2700 Вт

гриля

Мощность кольцевого

2000 Вт

нагревательного

элемента

Производительность/ Энергопотребление





Класс А+ энергоэффективности

По--------

Полезный объем 77 л

Потребление энергии за 1,24 кВт/ч

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 4,46 МДж

цикл с естественной

конвекцией

Потребление энергии за 2,56 МДж

цикл с принудительной

конвекцией

Потребление энергии за 0,71 кВт/ч

цикл с принудительной

конвекцией

Количество духовых

шкафов

Индекс 81,6 %

1

энергоэффективности

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем 1

Противень эмалированный глубокий (40 мм)

Электрическое подключение

Напряжение Сила тока 220-240 B 14 A

Номинальная мощность 3100 Вт

Частота тока

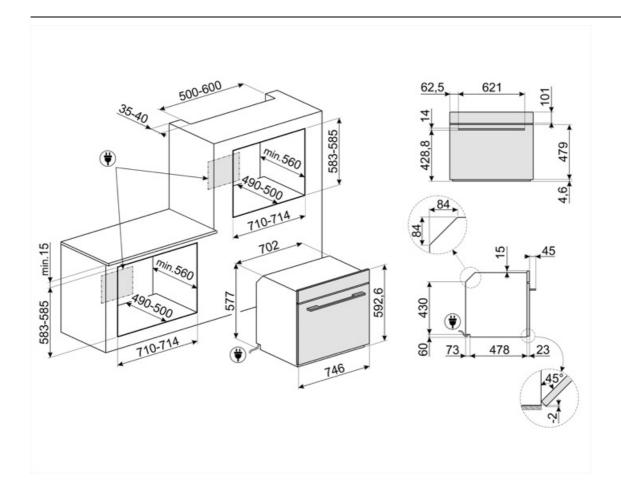
50/60 Гц

Длина электрического

кабеля

150 см







Совместимые Аксессуары

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: $42 \times 1.8 \times 37.5$ см



Symbols glossary



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Дисплей DIGIscreen



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°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.



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.

ECO

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.



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.



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.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



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.



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.