SO5100TB3

Категория	75 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709327125



Эстетика

Эстетика	Линия (Linea)	**Дверца**	Полностью стеклянная
Цвет	Черный	**Ручка**	Линия (Linea)
Дизайн	Плоский	**Ручки**	Черный
Материал	Стекло	**Логотип**	Шелкография
Тип стекла	Прозрачное	**Поворотные переключатели**	Линия (Linea)
Цвет шелкографии	Серый		
Тип шелкографии	Символы	**Цвет переключателя**	Черный матовый

Управление

Тип дисплея	DigiScreen	**Управление**	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки
Вид дисплея (технология)	Светодиодный	**Количество переключателей**	2

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8

Традиционные функции приготовления

 Статический

 Вентилируемый

 Нагрев сзади с конвекцией

 Турбо

 Экономичный

 Гриль большой

 Гриль большой + конвекция

 Нижний нагрев

Другие функции

 Размораживание по времени

Функции очистки

 Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	**Счетчик минут**	1
Таймер поминутный	Да		

Технические характеристики



Объем (л)	77 l	**Мощность кольцевого нагревательного элемента**	2000 Вт
Внутренняя камера	QS-Galileo	**Автоматическое отключение при открытой дверце**	Да
Минимальная температура	30 °C	**Открывание дверцы**	Стандартное открывание
Максимальная температура	260 °C	**Дверца**	Регулируемая температура
Количество уровней приготовления	4	**Съемная дверца**	Да
Количество конвекторов	1	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество ламп подсветки	1	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Тип подсветки	Галогенная	**Количество стекол дверцы**	3
Возможность самостоятельной замены ламп освещения	Да	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Канал охлаждения**	Двойной
Освещение при открытой дверце	Да	**Снижение скорости системы охлаждения**	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1600 Вт	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	312x613x402 мм
		Регулировка температуры	Электронный
		Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки

Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность гриля	1500 Вт
Мощность большого гриля	2700 Вт

Производительность/ Энергопотребление



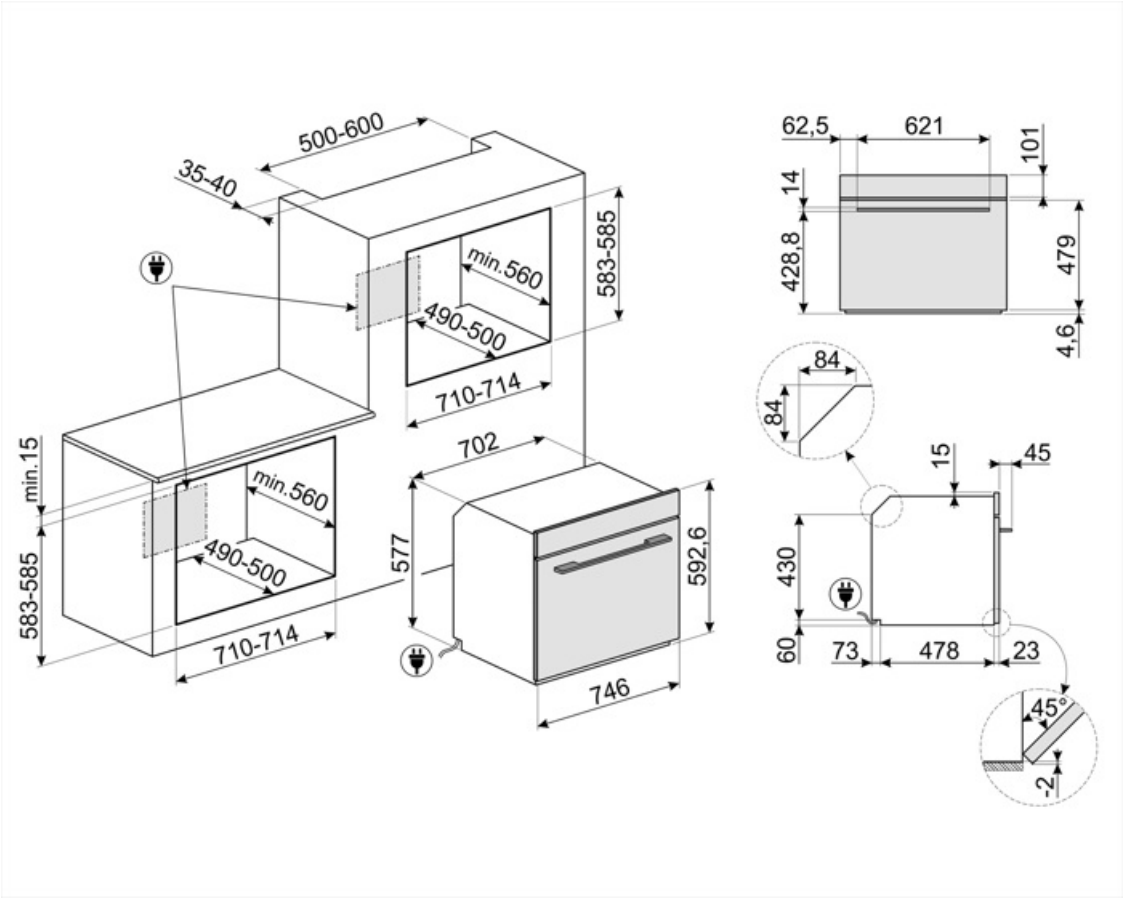
Класс энергоэффективности	A+
Полезный объем	77 л
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,24 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	4,46 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	2,56 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0,71 кВт/ч
Количество духовых шкафов	1
Индекс энергоэффективности	81,6 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В
Тип электрической вилки	Нет
Сила тока	14 А
Номинальная мощность	3100 Вт
Частота тока	50/60 Гц
Длина электрического кабеля	150 см


500-600
35-40
min.560
490-500
583-585
710-714
min.15
583-585
min.560
490-500
710-714
702
577
592,6
746
62,5
621
101
14
428,8
479
4,6
84
84
15
45
430
60
73
478
23
45°
2

Symbols glossary



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



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



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши



Электрический



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.



Экономичный: 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°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.