

SO5100TB3



Категорія	75 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Термовентильований
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709327125



Естетика

Естетика	Linea	Дверка	Суцільне скло
Колір	Чорний	Ручка	Линія (Linea)
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Матеріал	Скло	Логотип	Серіографія
Тип скла	Прозоре скло	Перемикачі	Linea
Колір серіографії	Сірий	Колір перемикачів	Чорний матовий
Тип серіографії	Символи		

Управління



Тип дисплея	DigiScreen	Налаштування управління	Поворотні перемикачі / сенсорні кнопки
Вид дисплея	LED	Кількість перемикачів	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	8
Задані рецепти	Нет
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

-  Статичний
-  Статичний Вентильований
-  Термовентиляція
-  Turbo
-  ECO
-  Великий гриль
-  Великий вентиляований гриль
-  Нижній нагрів

Інші функції

-  Розморожування за часом

Функції очищення

-  Парове очищення

Опції

Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування	Лічильник хвилин	1
Таймер	Так		

Технічні характеристики



Об'єм (л)	77 l	Потужність кільцевого нагрівального елемента	2000 Вт
Внутрішня камера	QS-Galileo	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Мінімальна температура	30 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Максимальна температура	260 °C	Дверцята	Регульована температура
Кількість рівнів приготування	4	Знімні дверцята	Так
Подвійний вентилятор	1	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Кількість ламп	1	Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Кількість стекол в дверцятах	3
Змінне підсвічування	Так	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність підсвітки	40 Вт	Канал охолодження	Подвійний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність нижнього нагрівального елемента	1600 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	312x613x402 мм
Потужність верхнього нагрівального елемента	1200 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність грилю	1500 Вт		
Потужність великого грилю	2700 Вт		

Матеріал внутрішньої камери

Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



Клас енергоефективності	A+
Корисний об'єм	77 л
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,24 кВт/ч
Споживання енергії з природною вентиляцією	4,46 МДж

Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,56 МДж
Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,71 кВт/ч
Кількість духовок	1
Клас енергоефективності	81,6 %

Акcesуари в комплекті

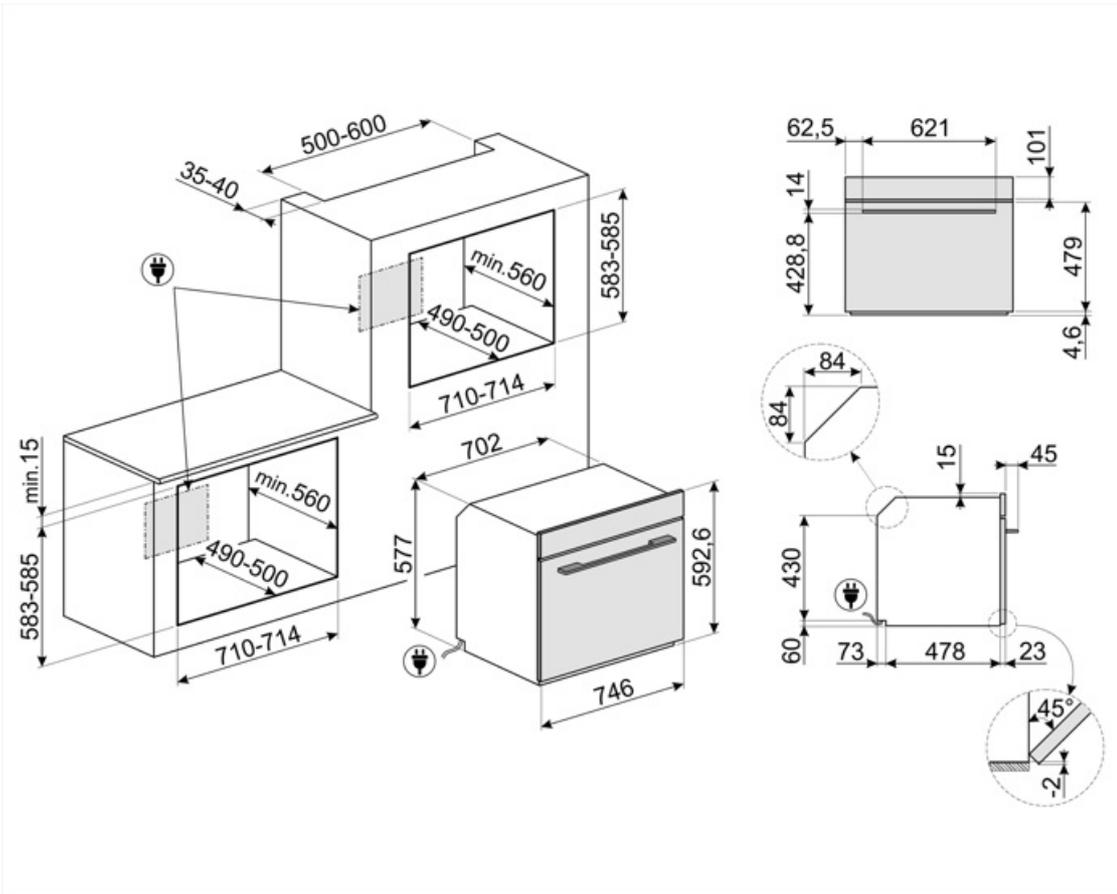
Решітка з обмежувачем 1

Деко емальоване глибоке (40 мм) 1

Електричне підключення

Напруга	220-240 В
Тип електричної вилки	Hi
Сила струму (А)	14 А

Номінальна потужність (кВт)	3100 Вт
Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories

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, focaccia и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



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.
-  Электрический
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  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 + 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.
-  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.
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри 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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши
-  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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.