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**	Линия (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 вентильований 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 елементу**	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 елементу	1600 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	312x613x402 мм
Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт	**Тип контролю температури**	Електронний
Потужність грилю	1500 Вт		
Потужність великого грилю	2700 Вт		

Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean

Продуктивність/ Енергоспоживання



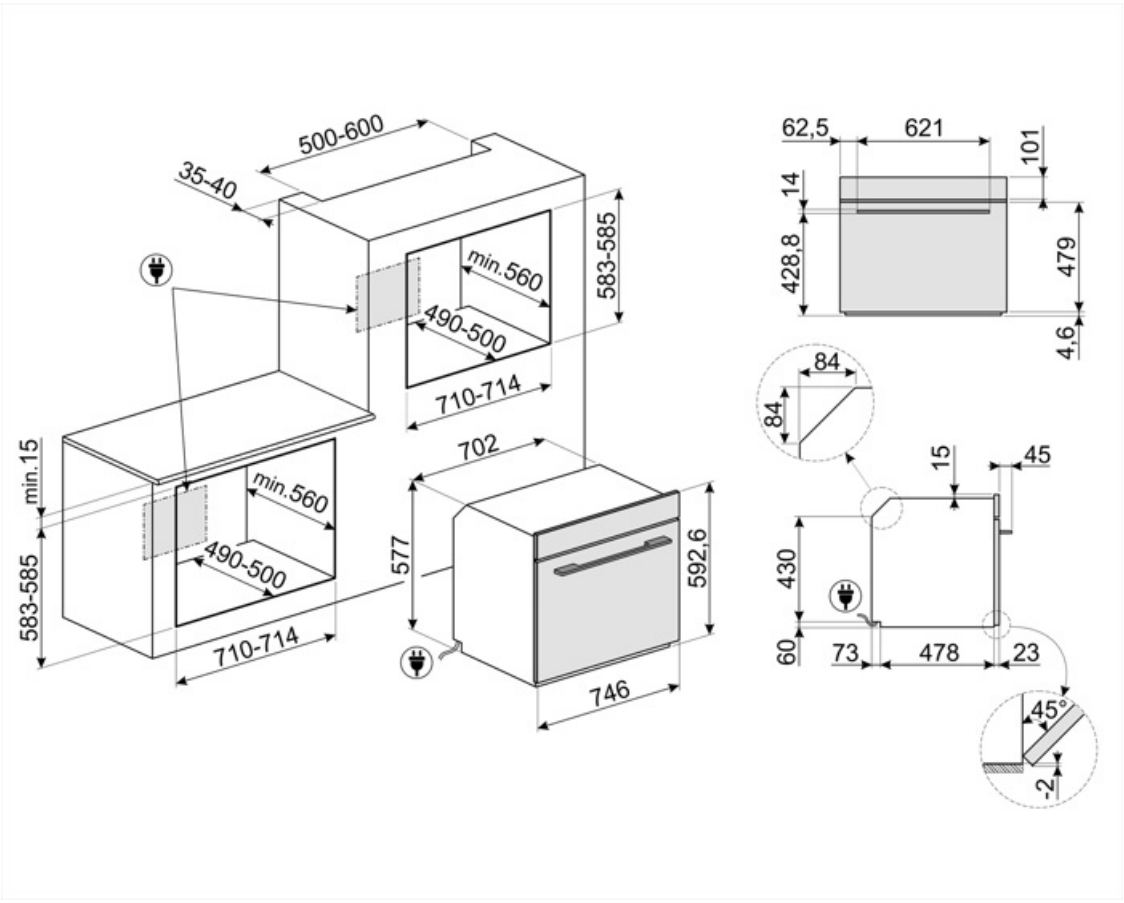
Клас енергоефективності	A+	**Споживання енергії з примусовою конвекцією**	2,56 МДж
Корисний об'єм	77 л	**Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)**	0,71 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,24 кВт/ч	**Кількість духовок**	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	4,46 МДж	**Клас енергоефективності**	81,6 %

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	**Деко емальоване глибоке (40 мм)**	1

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	**Номінальна потужність (кВт)**	3100 Вт
Тип електричної вилки	Hi	**Частота струму (Гц)**	50/60 Гц
Сила струму (А)	14 А	**Довжина електричного кабелю**	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.