

# SO5100TB3

**Категорія****Сімейство продуктів****Енергоживлення****Джерело нагрівання****Метод приготування****Система очищення****Код ЕАН**

75 см

Духова шафа

Електричний

Електрика

Термовентильований

Парове очищення

8017709327125



## Естетика

**Естетика****Колір****Дизайн****Матеріал****Тип скла****Колір серіографії****Тип серіографії**

Linea

Чорний

Плаский

Скло

Прозоре скло

Сірий

Символи

**Дверка****Ручка****Логотип****Перемикачі****Колір перемикачів**

Суцільне скло

Linea (мінімалізм)

Чорний

Серіографія

Linea

Чорний матовий

## Управління

**Тип дисплея****Вид дисплея**

DigiScreen

LED

**Налаштування****управління****Кількість перемикачів**

Поворотні перемикачі /

сенсорні кнопки

2

## Програми/ Функції

**Кількість функцій приготування**

8

**Задані рецепти**

No

**Персональні рецепти**

No

## 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
Таймер	Так

**Лічильник хвилин** 1

## Технічні характеристики



Об'єм (л)	72 л	Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Мінімальна температура	30 °C	Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцях	Так
Максимальна температура	260 °C	Відкривання дверцят	Традиційне
Кількість рівнів приготування	4	Дверцята	Регульована температура
Подвійний вентилятор	1	Знімні дверцята	Так
Кількість ламп	1	Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Внутрішнє скло дверцят	Так
Змінне підсвічування	Так	Кількість стекол в дверцях	3
Потужність підсвітки	40 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцях	Так	Канал охолодження	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1600 Вт	Зниження швидкості системи охолодження	Так
Потужність верхнього нагрівального елементу	1200 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)	312x613x402 мм
Потужність грилю	1500 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність великого грилю	2700 Вт		

Матеріал внутрішньої камери Емаль Ever Clean

## Продуктивність/ Енергоспоживання



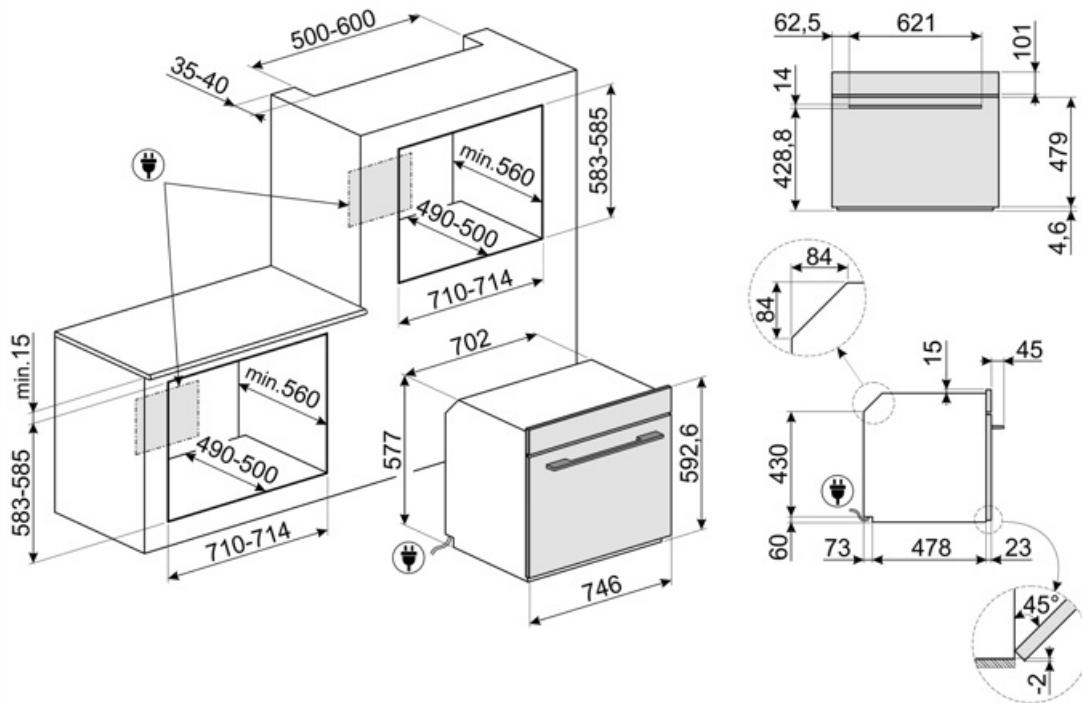
Клас енергоефективності	A+	Споживання енергії з примусовою конвекцією	2,56 МДж
Корисний об'єм	77 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,71 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	1,24 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	4,46 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 (A)	14 А	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, фокаччи 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 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.	 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°C 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. Наилучше 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.



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.



Дисплей DIGI screen



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.