

SO6102S3PB3



Категорія	60 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Vitality system	Так
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з пароваркою
Тип	Steam100
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709327743



Естетика

Естетика	Linea	Колір серіографії	Сірий
Колір	Чорний	Тип серіографії	Символи
Оздоблення	Глянцевий	Дверка	Суцільне скло
Дизайн	Плаский	Ручка	Linea (минимализм)
Матеріал	Скло	Колір ручки	Чорний
Тип скла	Прозоре скло	Логотип	Серіографія

Управління



Тип дисплея	EvoScreen	Налаштування управління	Сенсорне управління
Вид дисплея	LCD		




Програми/ Функції

Кількість функцій приготування 12

Традиційні функції приготування (згідно тесту)





 Статичний	 Статичний Вентильований	 Термовентиляція
 Turbo	 ECO	 Великий гриль
 Нижній нагрів	 Функція "піца"	

Функції пару







	Подання пари вручну		Статичний Вентильований		Пар термовентильований (пар+кільцевий нагрів+вентилятор)
--	---------------------	---	-------------------------	---	---

	Sous-vide
--	-----------


Інші функції пару

	Очищення резервуару		Злив води		Заливання води
	Очищення від накипу				

Інші функції

	Розморожування за часом		Підняття тіста		Приготування на камені
	Барбекю		Аерогриль		Шабат

Функції очищення

	Парове очищення
--	-----------------

Опції



Опція програмування часу

Відкладений старт і відключення у кінці приготування

Таймер

Так

Лічильник хвилин

1

Інші опції

Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість

Термощуп для м'яса

Так

Режим Showroom

Так

Швидке попереднє розігрівання

Так

Технічні характеристики




Об'єм (л)	72 l
Мінімальна температура	25 °C
Максимальна температура	250 °C
Кількість рівнів приготування	5
Подвійний вентилятор	1
Кількість ламп	2


Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол в дверцятах	3
Петлі Soft Close	Так
Петлі Soft Open	Так

Тип ламп підсвічування	Галогенна	Повітряпровід	Изменяемый
Змінне підсвічування	Так	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність підсвітки	40 Вт	Канал охолодження	Одинарний
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Пароварки, модельный ряд	20 - 100%
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	353x470x401 мм
Потужність грилю	1750 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Заливання води	Ручной
Відкривання дверцят	Традиційне	Місткість резервуара	0,8 л
Дверцята	Регульована температура		

Продуктивність/ Енергоспоживання

			
Клас енергоефективності	A++	Споживання енергії з примусовою конвекцією	1,84 МДж
Корисний об'єм	67 л	Споживання енергії за цикл з примусовою конвекцією (кВт)	0,51 кВт/ч
Споживання енергії за цикл з природною вентиляцією (кВт)	0,96 кВт/ч	Кількість духовок	1
Споживання енергії з природною вентиляцією	3,46 МДж	Клас енергоефективності	61,4 %

Акcesуари в комплекті

			
Решітка з обмежувачем	1	Деко глибоке з перфорованої сталі (40 мм)	1
Глибоке емальоване деко (50 мм)	1	Термошуп для м'яса	Да, одна точка
Решітка для дека	1	Інше	комплект для заливання води
Деко з перфорованої сталі	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3000 Вт
Тип електричної вилки	Hi	Частота струму (Гц)	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories

AIRFRY



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



BX640P

Перфорированный противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTTV2



PR3845N

Соединительная планка для установки духовых шкафов в колонну, черная



SFLK1

Захисне блокування



STONE2



AIRFRY2



BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



BX640PL



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



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



Alternative products



SO6102S3PG

Neptune Grey

Symbols glossary



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини BBQ. Підходить для відтворення соковитих і хрустких страв у духовці з типовим смаком приготування на грилі. Ребриста сторона особливо підходить для м'яса та сирів, а гладка - для риби, морепродуктів та овочів.



A++: класс энергоэффективности A++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.



Духовые шкафы, комбинированные с паром: система приготовления на пару позволяет приготовить любые блюда более бережно и быстро. Колебания температуры и уровня пара позволяют добиться желаемого гастрономического результата. Приготовление на пару снижает использование жира в пользу более здоровой и натуральной пищи, а также сводит к минимуму потерю веса и объема пищи во время приготовления. Приготовление на пару идеально подходит для приготовления мяса: оно не только делает мясо очень мягким, но и сохраняет цвет и делает его более сочным. Также рекомендуется для приготовления дрожжевого теста и выпечки хлеба: фактически влажность позволяет тесту расти и развиваться во время приготовления до образования внешней корочки. В результате получается более легкий и легкоусвояемый продукт. Он также подходит для быстрого размораживания, разогрева продуктов без их подсушивания, а также для естественного обессоливания соленых продуктов.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.



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



Дверца с тройным остеклением



Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.



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. 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.



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.



Функция пиццы: специальная функция для приготовления пиццы на специальном камне. Это позволяет получить мягкую внутри и хрустящую снаружи пиццу с идеально приготовленной начинкой, а не сухой и не подгоревшей.



Приготовление в режиме Sous Vide: функция приготовления на пару для идеального приготовления блюд в режиме Sous Vide. Улучшает вкус блюд, сохраняет их внешний вид и питательные вещества в неизменном виде. Вакуумное приготовление с помощью пароварки, также является невероятно здоровым и натуральным способом приготовления пищи. Технология приготовления Sous Vide позволяет эффективно передавать тепло от пара к пище, избегая потери вкуса из-за окисления и испарения питательных веществ и влаги во время приготовления. Приготовление Sous Vide также позволяет лучше контролировать приготовление пищи по сравнению с традиционными методами, обеспечивая однородные результаты приготовления. Это также позволяет готовить при более низкой температуре, чем традиционное приготовление.



Интенсивное и однородное приготовление. Вентилятор работает, и тепло поступает одновременно снизу и сверху. Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи и улучшает внутреннее приготовление продуктов, которые становятся более хрустящими и легко усваиваемыми. Идеально подходит для жаркого из телятины, утки и целой рыбы.



Залив и слив воды



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подогрев пищи



Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.



Приготовление на пару: это естественный способ приготовления любых продуктов, от овощей до десертов, с сохранением питательных и органолептических свойств ингредиентов. Идеально подходит для приготовления без жира, разогрева продуктов без сушки. Пар идеально подходит для одновременного приготовления блюд, требующих разного времени приготовления.



Кольцевой нагрев с паром: Добавление пара позволяет лучше сохранить органолептические свойства пищи. Тепло исходит от задней части духовки и распределяется быстро и равномерно. Вентилятор работает. Это идеальная функция для более деликатного приготовления всех типов блюд. Кроме того, она идеально подходит для приготовления на нескольких уровнях без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, например, дрожжевых пирогов и хлеба.



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.



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



Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.

 <p>Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.</p>	 <p>ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.</p>
 <p>В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.</p>	 <p>Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.</p>
 <p>Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.</p>	 <p>Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.</p>
 <p>Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.</p>	 <p>Дисплей EVOScreen</p>
 <p>Спеціальна функція приготування для решітки фритюру AIRFRY . Ідеально підходить для відтворення традиційного смаження в духовці, але з меншою кількістю калорій і жиру. Дозволяє швидко і просто готувати такі страви, як картопля фрі, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.</p>	 <p>Спеціальна функція приготування для прямокутного вогнетривкого каменю PPR2. Розміри ідеально підходить для приготування піци з тими ж результатами, що і в звичайній дров'яній печі. Можна також використовувати для випікання хліба, фокаччі та інших рецептів, таких як пироги або печиво</p>