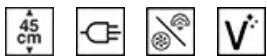


SO4102S3G



Категория	45 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Vitality system	Да
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с паром
Тип	Steam100
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709326876



Эстетика

Эстетика	Linea	Цвет шелкографии	Черный
Цвет	Neptune grey	Тип шелкографии	Символы
Отделка	Матовый	Дверца	Полностью стеклянная
Дизайн	Плоский	Ручка	Linea минимальная
Материал	Стекло	Ручки	Сатинированный металл и черный
Тип стекла	Прозрачное	Логотип	Шелкография

Управление











Отображаемое имя	EvoScreen	Настройки управления	Управление Touch Control
Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей		





Программы/ функции

Количество функций приготовления	12
---	----





Традиционные функции приготовления

-  Статический
-  Вентилируемый
-  Термовентилируемый
-  Турбо
-  Eco
-  Гриль большой
-  Нижний нагрев
-  Функция "Пицца"







Функции приготовления с паром

-  Пар
-  Вентилируемый
-  Термовентилируемый
-  Sous-vide


Другие функции пара

-  Очистка резервуара
-  Слив воды
-  Залив воды
-  Очистка от накипи

Другие функции

-  Размораживание по времени
-  Поднятие теста
-  Приготовление на камне
-  Барбекю
-  Аэрогриль
-  Шаббат

Функции очистки

-  Паровая очистка

Опции



Программирование времени

Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления

Таймер поминутный
Счетчик минут

Да
1

Другие опции

Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение

Режим Showroom
Быстрый предварительный разогрев

Да
Да

Технические характеристики



Минимальная температура
Максимальная температура

30 °C
250 °C

Съемная дверца
Внутреннее стекло дверцы сплошное

Да
Да

Количество уровней приготовления	2	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Тип направляющих	Металлические направляющие	Количество стекол дверцы	3
Конвекция	1	Петли Soft Close	Да
Количество ламп подсветки	1	Петли Soft Open	Да
Тип подсветки	Галогенная	Термостат безопасности	Да
Регулируемая подсветка	Да	Воздуховод	Переменный
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Система охлаждения	Тангенциальная
Освещение при открытой дверце	Да	Канал охлаждения	Одинарное
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Пароварки, модельный ряд	20 - 100%
Мощность гриля	1750 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	211x462x401 мм
Мощность кольцевого нагревательного элемента	1400 Вт	Регулировка температуры	Электронный
Автоматическое отключение при открытой дверце	Да	Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean
Открывание дверцы Дверца	Стандартное открывание Регулируемая температура	Залив воды	Ручной
		Объем контейнера для воды	0,8 л

Производительность/ Энергопотребление



Класс энергоэффективности	A++	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	1.58 МДж
Полезный объем	41 л	Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией	0.44 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	0.80 кВт/ч	Количество духовых шкафов	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	2.88 МДж	Габаритные размеры (глубина)	61.1 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем (нержавеющая сталь, вогнутая)	1	Противень стальной, 20 мм	1
Глубокий эмалированный противень (50 мм)	1	Противень глубокий из перфорированной стали (40 мм)	1
Решетка для противня	1	Другое	Комплект для залива воды

Not included accessories

AIRFRY



PR3845X

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



BX640PL



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GT1P-2

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) для духовых шкафов с металлическими направляющими для противней. Длина: 355,5 мм, выдвижение на 285 мм. Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная.



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



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP2



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



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.



PALPZ








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



GTTV2



Symbols glossary (TT)

- A++** A++: класс энергоэффективности A++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.
-  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.
-  Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления.
-  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.
-  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.
-  Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
-  Дверца с тройным остеклением
-  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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 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.

- | | |
|--|---|
|  <p>Залив и слив воды</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.</p> |  <p>Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.</p> |
|  <p>Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.</p> |  <p>Подогрев пищи</p> |
|  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> |  <p>Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.</p> |
|  <p>Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.</p> |  <p>Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.</p> |
|  <p>В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня 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 запрограммировать 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>Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.</p> |  <p>Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.</p> |
|  <p>Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.</p> |  <p>Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.</p> |