

SO4302S3X



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	8017709305215



Эстетика

Эстетика	Classica	Цвет шелкографии	Чёрный
Цвет	Нержавеющая сталь	Тип шелкографии	Символы
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	Дверца	С 2-мя горизонтальными полосами
Дизайн	Плоский	Ручка	Classica
Материал	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев	Ручки	Эффект нержавеющей стали
Тип стекла	Eclipse	Логотип	Штампованный

Управление

			
Отображаемое имя	EvoScreen	Количество переключателей	2
Вид дисплея (технология)	LCD-дисплей	Поворотные переключатели	Classica
Настройки управления	Поворотные переключатели/ сенсорные кнопки		

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	Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение
Таймер поминутный	Да	Режим Showroom	Да
Счетчик минут	1	Быстрый предварительный разогрев	Да

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Максимальная температура	250 °C	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество уровней приготовления	2	Количество стекол дверцы	3

Тип направляющих	Металлические направляющие	Петли Soft Close	Да
Конвекция	1	Петли Soft Open	Да
Количество ламп подсветки	1	Термостат безопасности	Да
Тип подсветки	Галогенная	Воздуховод	Переменный
Регулируемая подсветка	Да	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Канал охлаждения	Одинарное
Освещение при открытой дверце	Да	Снижение скорости системы охлаждения	Да
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	Стандартное открывание	Залив воды	Ручной
Напряжение	Регулируемая температура	Объем контейнера для воды	0,8 л
Съемная дверца	Да		

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	Только для Евросоюза	Комплект для залива воды

Электрическое подключение

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



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



GTP2



PRTX

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



BX640

Противень из нержавеющей стали для пароварок, 40x455x176 мм



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



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTTV2



Symbols glossary (TT)

 A++: класс энергоэффективности A++ помогает сэкономить до 20% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.	 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.	 Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.
 Функция удаления накипи: необходима для удаления излишков известняка в резервуаре и обеспечения правильной работы продукта. О необходимости выполнения этой операции сообщит сам продукт.	 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.



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.



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.



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.

 Залив и слив воды	 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.
 Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.	 Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
 Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.	 Подогрев пищи
 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.
 Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.	 Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.
 В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.	 Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.
 Чтобы гарантировать оптимальное функционирование прибора, рекомендуется проводить чистку резервуара примерно раз в 2-3 месяца.	 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.
 Дисплей EVOScreen	 Система ручного залива воды: можно заполнить резервуар менее чем за 40 секунд. Залив осуществляется вручную благодаря специальной воронке, входящей в комплект.
 Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.	 Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.
 Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.	