

SO4102M1B3









Категорія Сімейство продуктів Енергоживлення Джерело нагрівання

Метод приготування

Тип

Система очищення

Код EAN

Компактний 45 см

Духова шафа Електричний Електрика

Комбінований з мікрохвилями

Комбинированная с микроволнами

Парове очищення 8017709327712



Естетика

Естетика Linea Колір Чорний Оздоблення Глянцевий Дизайн Плаский Матеріал Скло

Тип скла Прозоре скло Колір серіографії Тип серіографії Дверка

Суцільне скло Ручка Linea (минимализм)

Сірий

Символи

Колір ручки Чорний Логотип Серіографія

Управління





Тип дисплея Вид дисплея

EvoScreen LCD

Налаштування управління

Сенсорне управління

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування 11 Задані рецепти No Персональні рецепти No



Традиційні функції приготування (згідно тесту) Статичний Статичний Вентильований Термовентиляція Великий гриль ECO ECO Нижній нагрів Функція "піца" Функції мікрохвиль * Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ Мікрохвилі Статичний Вентильований задній нагрів + конвекція) Мікрохвилі + гриль Інші функції Підняття тіста Розморожування за часом Приготування на камені Шабат Барбекю Аерогриль Функції очищення Парове очищення Опції Опція програмування Відкладений старт і Інші опції Підтримання тепла, Есо light, Звукові сигнали, відключення у кінці часу Освітленість приготування Режим Showroom Таймер Так Так 1 Швидке попереднє Так Лічильник хвилин розігрівання Блокування управління Так Технічні характеристики

Мінімальна температура

температура

250 °C Максимальна

25 °C

Дверцята Кількість стекол в дверцятах

Регульована температура 3



Кількість рівнів 2 приготування

Кількість ламп 2

Тип ламп підсвічування Галогенна Потужність підсвітки 40 BT Освітлення при Так

відкритих дверцятах

Потужність нижнього 1000 BT

нагрівального елементу

Потужність грилю 2000 BT Потужність кільцевого 1400 BT

нагрівального елементу

Автоматичне

відключення

нагрівальних елементів

при відкритих дверцятах

Відкривання дверцят

Так

Традиційне

Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах

Петлі Soft Close Так Петлі Soft Open Так

Повітряпровід Фіксований Система охолодження Тангенціальна Канал охолодження Одинарний 211x462x401 мм

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Матеріал внутрішньої

камери

Захисне скло від мікрохвиль

Електронний

Емаль Ever Clean

Так

Так

Продуктивність/ Енергоспоживання



Корисний об'єм 40 л Ефективна потужність 800 BT

мікрохвиль Кількість духовок 1

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем 1 Деко скляне 1

Решітка для дека 1

Електричне підключення

Напруга 220-240 B Частота струму (Гц) 50 Гц Сила струму (А) 15 A Довжина електричного 150 см кабелю Номінальна потужність 3300 BT

(KBT)



Compatible Accessories

AIRFRY AIRFRY2



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.



Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTT2



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: $42 \times 1.8 \times 37.5$ см



ET20

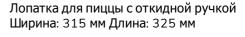
Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PALPZ





STONE2





Symbols glossary



Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.



Комбинированная микроволновая печь: эта духовка позволяет комбинировать два разных способа приготовления (традиционный с использованием микроволн). Комбинированные духовые шкафы расширяют возможности приготовления пищи, обеспечивая при этом максимальную гибкость использования бытовой техники.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



Микроволны: проникая прямо в пищу, микроволны позволяют готовить очень быстро и со значительной экономией энергии. Они подходят для приготовления без жира, они также способны размораживать и нагревать пищу, не изменяя ее первоначальный вид и аромат. Функцию микроволн также можно комбинировать с обычными функциями со всеми вытекающими отсюда преимуществами. Идеально подходит для всех видов еды.



Приготовление пищи с одновременным использованием гриля в сочетании с конвекцией и микроволнами.



Микроволны + гриль: использование гриля приводит к идеальному подрумяниванию поверхности продукта. Действие микроволн позволяет в короткие сроки приготовить внутреннюю часть блюда.



Вентилятор в сочетании с традиционным приготовлением, при котором тепло генерируется сверху и снизу, обеспечивает равномерное нагревание. Добавление функции микроволновой печи позволяет получить те же результаты приготовления за меньшее время.



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.



Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.



Подогрев пищи



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



Воздух при 40°С 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.



ШАБАТ: функція, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.



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.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.





Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини ВВQ. 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.



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.



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