SO4201M1BI

Категорія	Компактний 45 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з мікрохвилями
Тип	Комбинированная с микроволнами
Система очищення	Ever Clean enamel
Код EAN	8017709364533



Естетика

Естетика	Муза (Musa)	**Тип серіографії**	Символи
Колір	Чорний	**Дверка**	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	**Ручка**	Муза (Musa)
Дизайн	Плаский	**Колір ручки**	Чорний
Матеріал	Скло	**Логотип**	Серіографія
Тип скла	Затемнене	**Перемикачі**	Муза (Musa)
Колір серіографії	Сірий	**Колір перемикачів**	Чорний

Управління

Тип дисплея	CompactScreen	**Налаштування управління**	Перемикачі
Вид дисплея	LCD	**Кількість перемикачів**	2

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	10
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний

Статичний Вентильований

Термовентиляція

Turbo

ECO

Великий гриль

Функції мікрохвиль

 Мікрохвилі

 Статичний Вентильований

 Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ задній нагрів + конвекція)

 Мікрохвилі + гриль

Інші функції

 Розморожування за часом

Опції



Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування
Таймер	Так
Лічильник хвилин	1
Блокування управління	Так
Інші опції	Підтримання тепла, Eco light
Режим Showroom	Так
Швидке попереднє розігрівання	Так

Технічні характеристики



Об'єм (л)	40 l
Внутрішня камера	QS-Galileo
Мінімальна температура	30 °C
Максимальна температура	280 °C
Кількість рівнів приготування	2
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так
Потужність нижнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність грилю	1750 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	1400 Вт
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так
Відкривання дверцят	Традиційне
Дверцята	Регульована температура
Кількість стекол в дверцятах	3
Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах	Так
Повітряпровід	Фіксований
Система охолодження	Тангенціальна
Канал охолодження	Одинарний
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	211x462x401 мм
Тип контролю температури	Електронний
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Захисне скло від мікрохвиль	Так

Продуктивність/ Енергоспоживання

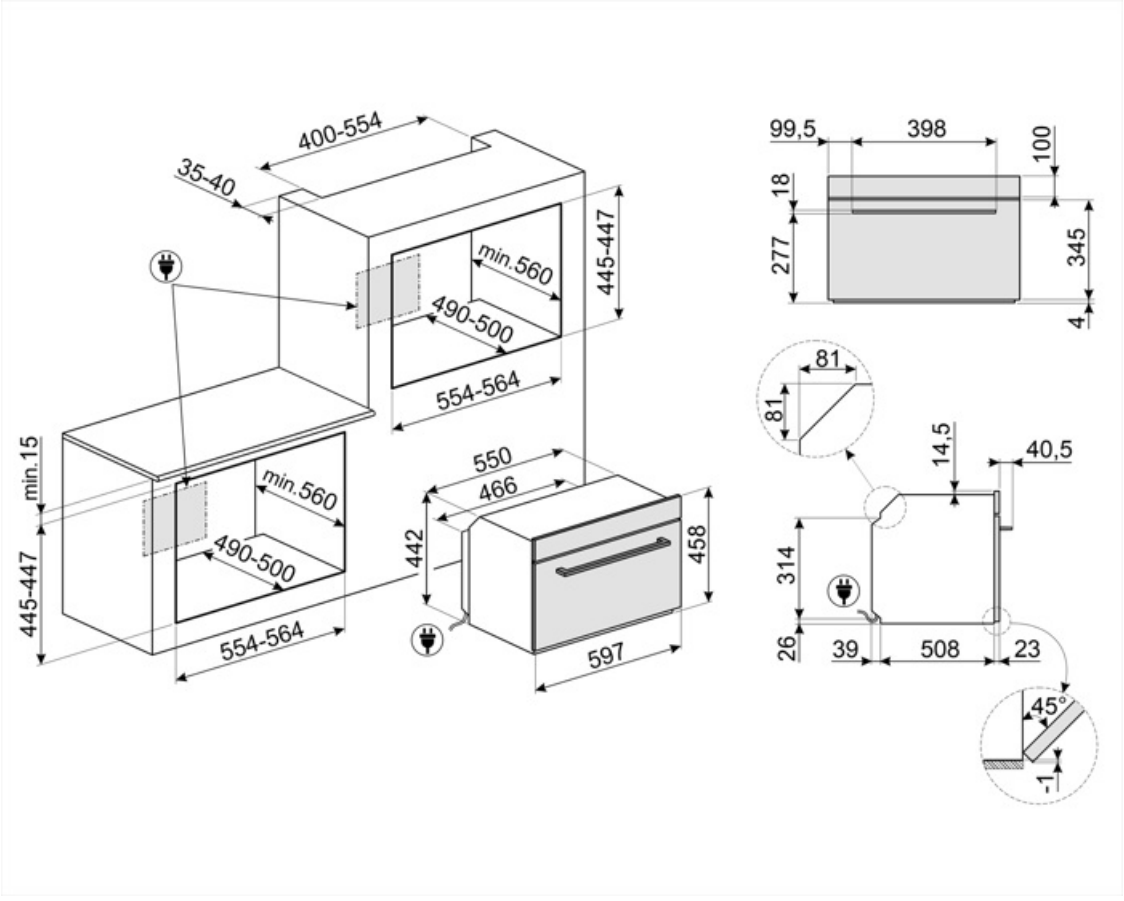
Корисний об'єм	40 л	**Ефективна потужність мікрохвиль**	850 Вт
Кількість духовок	1		

Аксесуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	**Деко скляне**	1
Решітка для дека	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	**Номінальна потужність (кВт)**	3100 Вт
Тип електричної вилки	Ні	**Частота струму (Гц)**	50 Гц
Сила струму (А)	14 А	**Довжина електричного кабелю**	150 см



Compatible Accessories



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.



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



STONE2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTT2

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 лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



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.



Экономичный: 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.

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

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.

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

Поворотные переключатели с подсветкой: представляют собой предохранительное устройство, предупреждающее пользователя о том, что прибор включен. А также потрясающий дизайн.

Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.

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.

Благодаря простому и интуитивно понятному интерфейсу Компактный цифровой дисплей удобен в использовании благодаря возможности взаимодействовать с регуляторами.

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.

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

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.

Подогрев пищи

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

В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.

Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.