

SO4202M1B



Категорія	Компактний 45 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з мікрохвилями
Тип	Комбинированная с микроволнами
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709364496



Естетика

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

Управління



Тип дисплея	EvoScreen	Налаштування управління	Сенсорне управління
Вид дисплея	LCD		

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	11
Задані рецепти	Нет
Персональні рецепти	Нет

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

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

Функції мікрохвиль

 Мікрохвилі	 Статичний Вентильований	 Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ задній нагрів + конвекція)
 Мікрохвилі + гриль		

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

Блокування управління

Так

Інші опції

Підтримання тепла, Eco light, Звукові сигнали, Освітленість

Режим Showroom

Так

Швидке попереднє розігрівання

Так

Технічні характеристики



Об'єм (л)

40 l

Внутрішня камера

QS-Galileo

Мінімальна температура

25 °C

Відкривання дверцят
Дверцята
Кількість стекол в дверцятах

Традиційне
Регульована температура
3

Максимальна температура	250 °C	Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах	Так
Кількість рівнів приготування	2	Петлі Soft Close	Так
Кількість ламп	2	Петлі Soft Open	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Повітряпровід	Фіксований
Потужність підсвітки	40 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Канал охолодження	Одинарний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	211x462x401 мм
Потужність грилю	2000 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	1400 Вт	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Захисне скло від мікрохвиль	Так

Продуктивність/ Енергоспоживання



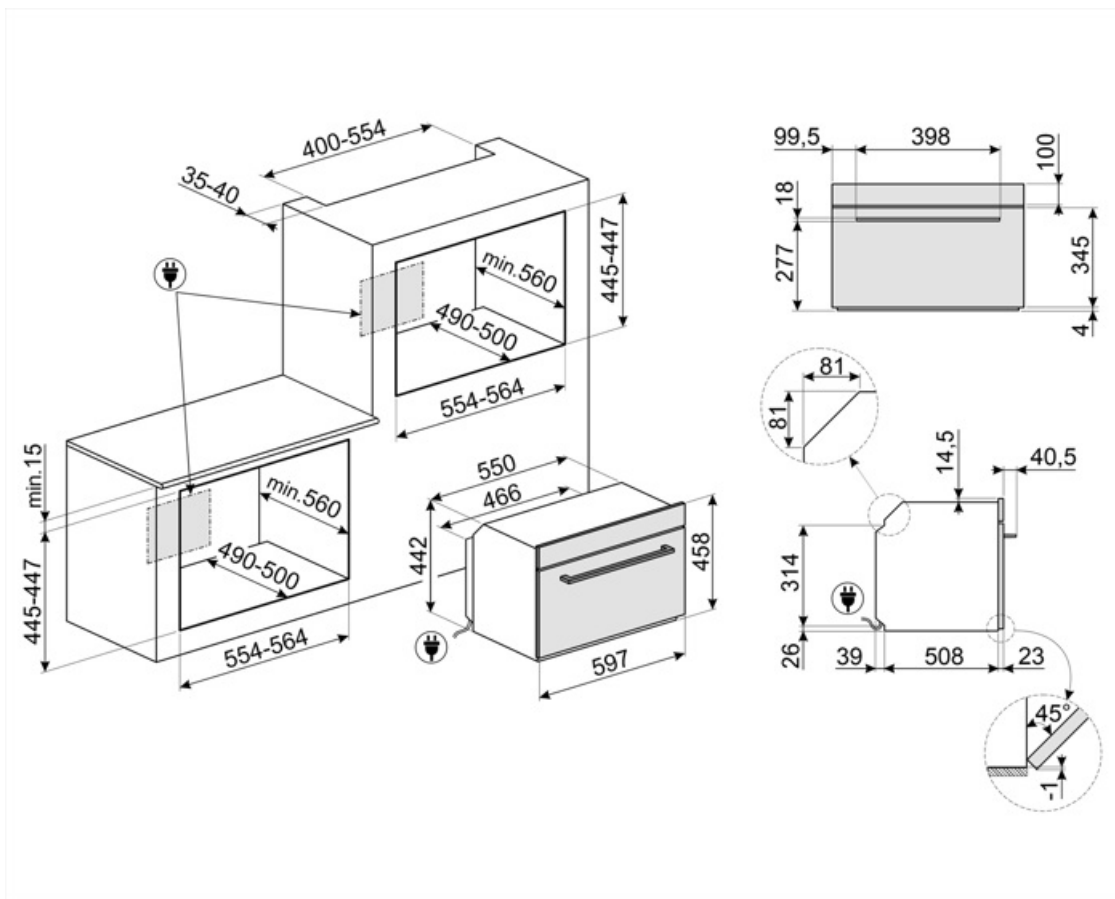
Корисний об'єм	40 л	Ефективна потужність мікрохвиль	800 Вт
Кількість духовок	1	Микроволны - мощность на выходе	800 W

Акcesуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Деко скляне	1
Решітка для дека	1		

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	Номінальна потужність (кВт)	3300 Вт
Тип електричної вилки	Европейская вилка для переменного тока	Частота струму (Гц)	50 Гц
Сила струму (А)	15 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



Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластины 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.



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.



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



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



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 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.



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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.



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.



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°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.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.



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°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



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.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Новый Расширенный цифровой дисплей оснащен улучшенной оптимизированной цветной графикой: 5 сенсорных кнопок позволяют очень просто управлять функциями и параметрами.



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