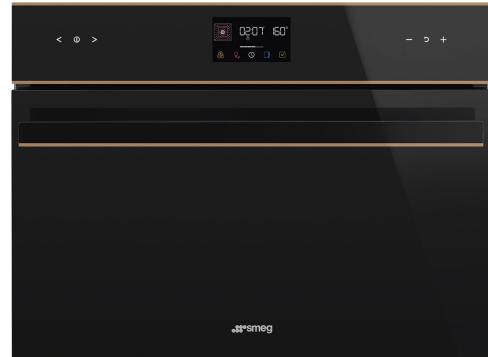


## SO4602M1NR



<b>Категория</b>	45 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Комбинированный с микроволновой печью
<b>Тип</b>	Комбинированная с микроволнами
<b>Система очистки</b>	Паровая очистка
<b>EAN-код</b>	8017709331955



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Dolce Stil Novo	<b>Тип стекла</b>	Eclipse
<b>Цвет</b>	Черный	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Отделка</b>	Глянцевый	<b>Ручка</b>	Linea
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручки</b>	Черный
<b>Фурнитура</b>	Медный	<b>Логотип</b>	Накладной
<b>Материал</b>	Стекло		

## Управление



<b>Тип дисплея</b>	EvoScreen	<b>Управление</b>	Сенсорное
<b>Вид дисплея (технология)</b>	LCD-дисплей		

## Программы/ функции

<b>Количество функций приготовления</b>	11
<b>Персональные рецепты</b>	No

## Традиционные функции приготовления

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

## Функции микроволн

	Микроволновая печь		Вентилируемый		Термовентилируемый
	Микроволны + гриль				

## Другие функции

	Размораживание по времени		Поднятие теста		Приготовление на камне
	Барбекю		Аэрогриль		Шаббат

## Функции очистки

	Паровая очистка
--	-----------------

## Опции



<b>Программирование времени</b>	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления	<b>Другие опции</b>	Поддержание тепла, Eco Light, Вкл./выкл. звука, Освещение
<b>Таймер поминутный</b>	Да	<b>Режим Showroom</b>	Да
<b>Счетчик минут</b>	1	<b>Быстрый предварительный разогрев</b>	Да
<b>Блокировка управления</b>	Да		

## Технические характеристики



<b>Объем (л)</b>	<50 л	<b>Дверца</b>	Регулируемая температура
<b>Минимальная температура</b>	25 °C	<b>Количество стекол дверцы</b>	4
<b>Максимальная температура</b>	250 °C	<b>Автоматическое отключение микроволн при открытой дверце</b>	Да
<b>Количество уровней приготовления</b>	3	<b>Петли Soft Close</b>	Да
<b>Количество ламп подсветки</b>	2	<b>Петли Soft Open</b>	Да
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Воздуховод</b>	Фиксированный
		<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
		<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное

---

<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Размеры внутренней камеры (ВxШxГ)</b>	211x462x401 мм
<b>Освещение при открытой дверце</b>	Да	<b>Регулировка температуры</b>	Электронный
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль Ever Clean
<b>Мощность гриля</b>	1750 Вт	<b>Защитное стекло от микроволн</b>	Да
<b>Мощность кольцевого нагревательного элемента</b>	1400 Вт		
<b>Автоматическое отключение при открытой дверце</b>	Да		
<b>Открывание дверцы</b>	Стандартное открывание		

## Производительность/ Энергопотребление

---



<b>Полезный объем</b>	40 л	<b>Эффективная мощность</b>	800 Вт
<b>Количество духовых шкафов</b>	1	<b>микроволн</b>	

## Аксессуары в комплекте

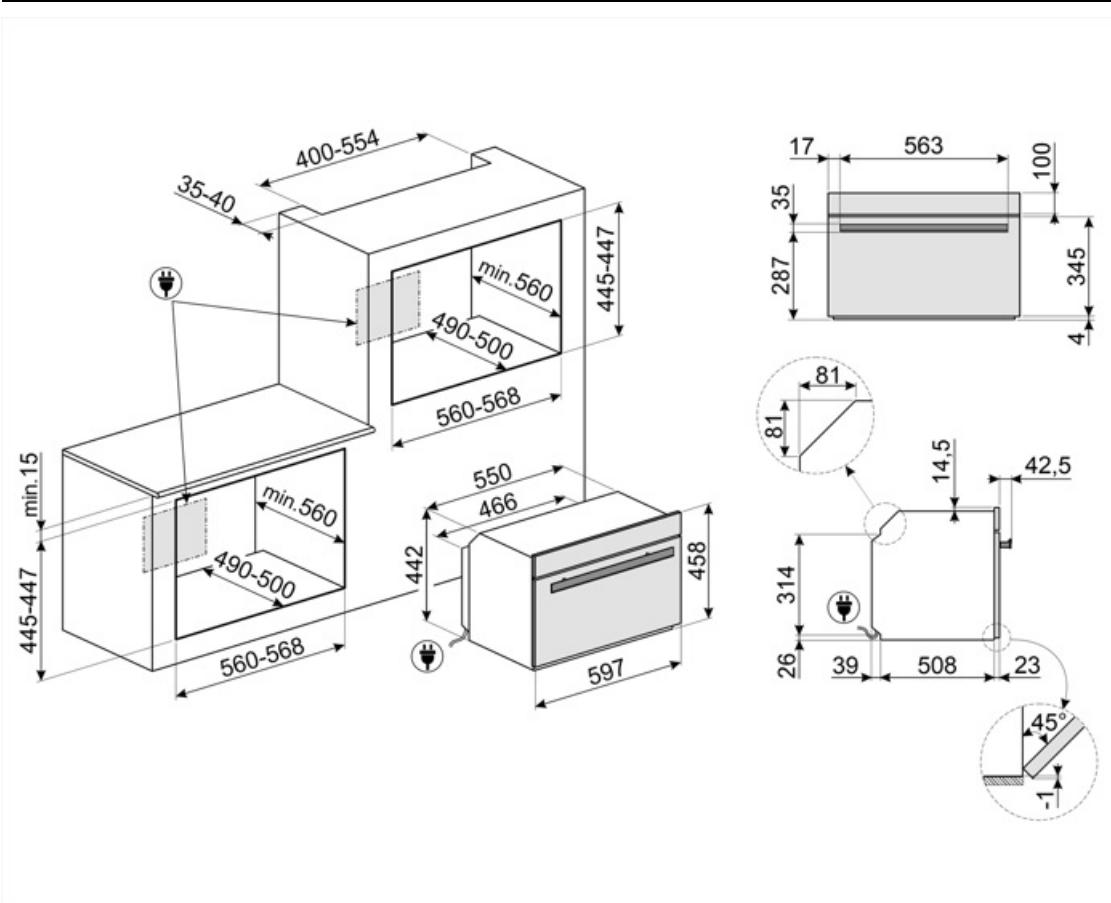
---

<b>Решетка с ограничителем (вогнутая)</b>	1	<b>Противень стеклянный</b>	1
<b>Решетка для противня</b>	1		

## Электрическое подключение

---

<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Номинальная мощность</b>	3300 Вт
<b>Тип электрической вилки</b>	Нет	<b>Частота тока</b>	50 Гц
<b>Сила тока</b>	15 А	<b>Длина электрического кабеля</b>	150 см



## Совместимые Аксессуары

AIRFRY



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



GTT2



STONE2

AIRFRY2



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP2



PALPZ



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

## Symbols glossary



Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом.



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 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 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.



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с четвертым 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.



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 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.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 3 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°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.



Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Дисплей EVOScreen



Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2. Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.