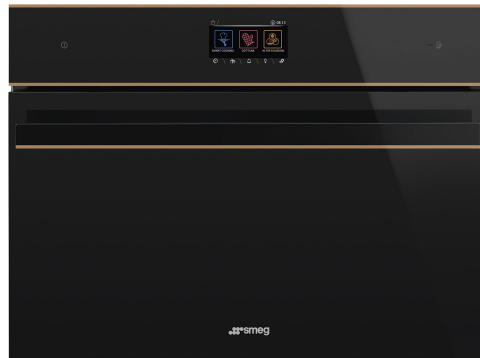


SO4604M2PNR



Категория	45 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Электрический
Источник нагрева	Электрический
Способ приготовления	Комбинированный с микроволновой печью
Тип	Speedwave
Система очистки	Паровая очистка
EAN-код	8017709325725



Эстетика

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

Управление



Тип дисплея	VivoScreen	Количество языков на дисплее	20
Вид дисплея (технология)	TFT-дисплей	Языки на дисплее	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Управление	Сенсорное		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	15
Автоматические программы	150
Персональные рецепты	10

Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Термовентилируемый
Турбо	Eco	Гриль большой
Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев	Нижний + задний нагрев + конвекция
Функция "Пицца"		

Функции микроволн

Микроволновая печь	Вентилируемый	Термовентилируемый
Микроволны + гриль	Кольцевой + нижний нагрев + микроволны	Разогрев и регенерация

Другие функции

Размораживание по времени	Размораживание по весу	Поднятие теста
Приготовление на камне	Барбекю	Аэрогриль
Плавление	Soft	Поп-корн
Поддержание тепла	Подогрев посуды	Шаббат

Функции очистки

Паровая очистка

Опции

Программирование времени	Отсрочка включения и автоматическое отключение в конце приготовления		Одновременное приготовление	Да					
Таймер поминутный	Да		Приготовление DeltaT	Да					
Счетчик минут	3		Режим Showroom	Да					
Блокировка управления	Да		Режим видео, демо-учебник	Да					
Другие опции	Поддержание тепла, Eco Light, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Eco-logic, Вкл./выкл. звука, Громкость звука, Освещение		Электронное руководство	Да					
Термощуп	Да		Хронология	Да, последние 10 использованных функций					

Пошаговое приготовление	Да, до 2 шагов	Быстрый предварительный разогрев	Да
Smart cooking	Да	Быстрый старт	Да

Технические характеристики



Минимальная температура	30 °C	Дверца	Регулируемая температура
Максимальная температура	250 °C	Количество стекол дверцы	4
Количество уровней приготовления	2	Автоматическое отключение микроволн при открытой дверце	Да
Количество ламп подсветки	2	Петли Soft Close	Да
Тип подсветки	LED	Петли Soft Open	Да
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Инвертор	Да
Освещение при открытой дверце	Да	Stirrer	Да
Мощность нижнего нагревательного элемента	1000 Вт	Воздуховод	Двойной
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Система охлаждения	Тангенциальная
Мощность гриля	1700 Вт	Канал охлаждения	Одинарное
Мощность большого гриля	2700 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	214x462x397 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	Защитное стекло от микроволн	Да

Производительность/ Энергопотребление



Полезный объем	40 л	Эффективная мощность микроволн	900 Вт
Количество духовых шкафов	1		

Аксессуары в комплекте



Решетка с ограничителем (вогнутая)	1	Телескопические направляющие полного выдвижения	1
---	---	--	---

Решетка для противня 1

Температурный щуп Да, многоточечный

Противень стеклянный 1

Электрическое подключение

Напряжение 220-240 В

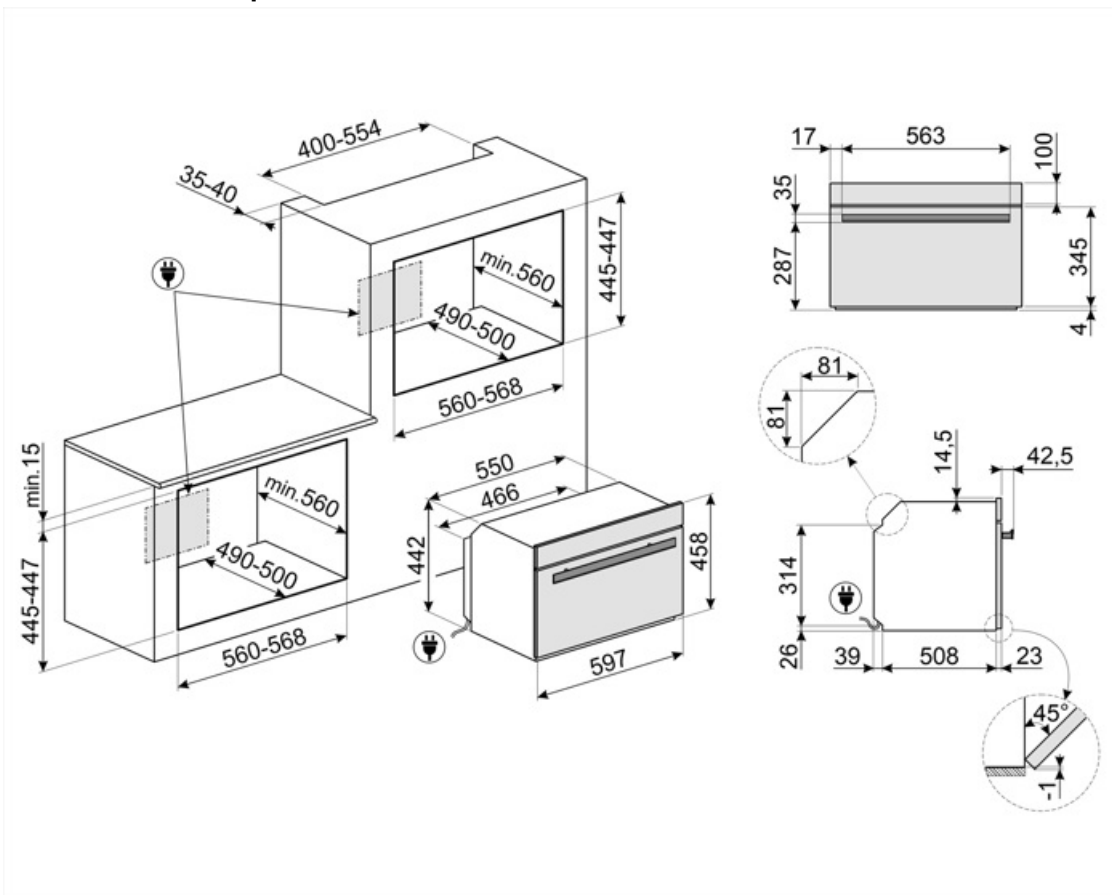
Частота тока 50/60 Гц

Сила тока 13 А

Длина электрического кабеля 150 см

Номинальная мощность 3000 Вт

кабеля



Совместимые Аксессуары

AIRFRY



Symbols glossary

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Специальная функция для приготовления барбекю с двух сторон. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с характерным вкусом. |  | Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор. |
|  | Технология двойного воздуховода создает особый воздушный поток внутри камеры, который уменьшает количество конденсата во время приготовления в микроволновой печи. |  | 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. |
|  | Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания. |  | Приготовление Delta T. Духовка автоматически устанавливает температуру во внутренней камере на заранее определенную температуру (названную delta T) выше, чем температура внутри продукта, определенная термощупом. Когда термощуп обнаруживает повышение температуры внутри продукта, печь автоматически увеличивает внутреннюю температуру на один градус. Духовка предлагает возможность выбрать один из трех различных режимов приготовления delta T (медленный, средний и быстрый) и установить любую желаемую температуру внутри продукта. Концентрация технологий, позволяющая получать нежные, сочные, полезные продукты высочайшего качества. |
|  | Дисплей VIVOscreen |  | Дверца с четверным остеклением |
|  | Автоматическое отключение подсветки: для большей экономии энергии освещение выключается автоматически через одну минуту после начала приготовления. |  | ECO-logic: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора. |



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.



Кольцевой + нижний нагрев+ конвекция: добавление нижнего элемента добавляет дополнительный нагрев снизу для пищи, которая требует дополнительного приготовления.



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.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.

-  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.
-  Эта функция позволяет разогревать заранее приготовленные блюда, не делая их сухими или жесткими.
-  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
-  Приготовление с использованием датчика температуры: можно отобразить температуру, измеренную датчиком, и установить целевую температуру, которой должно достичь блюдо. Когда центр блюда достигнет желаемой температуры, приготовление прекращается.
-  Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.
-  Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях.
-  Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.
-  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.
-  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.
-  Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.
-  Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.
-  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.

-  **Телескопические направляющие:** позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  **Откидной гриль:** откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
-  **Очистка паром:** простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  **Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.**
-  **INSTANT GO:** активация этой опции позволяет начать приготовление немедленно. Предварительный нагрев входит во время приготовления, и духовка постепенно достигает желаемой температуры. Особенно подходит для замороженных продуктов.
-  **Многоточечный датчик температуры** имеет три точки измерения. Это означает, что измеряется не только температура в центре продукта, но и температура в других его областях. Духовка обрабатывает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.
-  **Инверторная технология** позволяет генерировать микроволны непрерывно и с желаемой мощностью. Постоянный поток, без циклов включения и выключения, позволяет точно контролировать температуру, сокращать время, избегать потерь энергии и позволяет получить отличное приготовление, размораживание и повторный нагрев продуктов
-  **Функция приготовления на прямоугольном огнеупорном камне PPR2.** Размеры идеально подходят для приготовления пиццы с теми же результатами, как традиционной дровяной печи.
-  **Функция размягчения масла и сыра.** Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.
-  **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.
-  **Touch controls:** простое в использовании сенсорное управление позволяет программировать прибор одним нажатием кнопки.
-  **Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.**
-  **Подогрев:** функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.
-  **Активное и контролируемое распределение микроволн.** Стирер равномерно распределяет микроволны по внутренней камере, исключая потребность в поворотном столе.
-  **Идеальный способ** составить полное меню за несколько простых шагов при значительной экономии времени. В большой камере можно одновременно разместить несколько видов блюд, которые можно приготовить без перемешивания запахов. Тщательно изученные термодинамические потоки обеспечивают равномерное приготовление на всех уровнях. Алгоритм SameTime рассчитывает время, функции приготовления и все параметры, так что 3 продукта могут быть готовы одновременно.
-  **Специальная функция приготовления на решетке для фритюрницы AIRFRY.** Идеально подходит для традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира.
-  **Плавление масла и шоколада** без использования водяной бани
-  **Функция для приготовления попкорна в пакетиках**