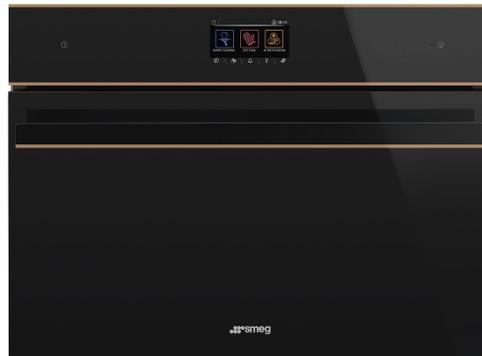


SO4604M2PNR



Категорія	Компактний 45 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з мікрохвилями
Тип	Speedwave
Система очищення	Парове очищення
Код EAN	8017709325725



Естетика

Естетика	Dolce Stil Novo	Тип скла	Затемнене
Колір	Чорний	Дверка	Суцільне скло
Оздоблення	Глянцевий	Ручка	Dolce Stil Novo
Дизайн	Плаский	Колір ручки	Чорний
Фурнітура	Колір міді	Логотип	Накладний
Матеріал	Скло		

Управління



Тип дисплея	VivoScreen	Кількість мов на дисплеї	20
Вид дисплея	TFT	Мови на дисплеї	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)
Налаштування управління	Сенсорне управління		

Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	15
Задані рецепти	150
Персональні рецепти	10

Традиційні функції приготування (згідно тесту)

Статичний	Статичний Вентильований	Термовентиляція
Turbo	ECO	Великий гриль
Великий вентиляований гриль	Нижній нагрів	Термовентильований нижній нагрів
Функція "піца"		

Функції мікрохвиль

Мікрохвилі	Статичний Вентильований	Мікрохвилі з термо-вентиляцією (+ задній нагрів + конвекція)
Мікрохвилі + гриль	Мікрохвилі + Термовентиляція + Нижній нагрів	Розігрів та регенерація

Інші функції

Розморожування за часом	Розморожування за вагою	Підняття тіста
Приготування на камені	Барбекю	Аерогриль
Підтримання тепла	Сушка посуду / підігрів	Шабат

Функції очищення

Парове очищення

Опції

Опція програмування часу	Відкладений старт і відключення у кінці приготування					Одночасне приготування	Так			
Таймер	Так					Приготування Delta T	Так			
Лічильник хвилин	3					Режим Showroom	Так			
Блокування управління	Так					Режим відео, демо-підручник	Так			
Інші опції	Підтримання тепла, Eco light, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Eco-logic, Гучність звуку, Звукові сигнали, Освітленість					Візуальна допомога Хронологія	Так, останні 10 використаних функцій			

Термощуп для м'яса	Так	Швидке попереднє розігрівання	Так
Багатоступінчасте приготування	Да, до 2 шагoв	Управління підігрівом	Так
Smart cooking	Так		

Технічні характеристики



Мінімальна температура	30 °C	Дверцята	Регульована температура
Максимальна температура	250 °C	Кількість стекол в дверцятах	4
Кількість рівнів приготування	2	Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах	Так
Кількість ламп	2	Петлі Soft Close	Так
Тип ламп підсвічування	LED	Петлі Soft Open	Так
Потужність підсвіткн	40 Вт	Інвертор	Так
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Stirrer	Так
Потужність нижнього нагрівального елемента	1000 Вт	Повітряпровід	Подвійний
Потужність верхнього нагрівального елемента	1000 Вт	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність грилю	1700 Вт	Канал охолодження	Одинарний
Потужність великого грилю	2700 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	214x462x397 мм
Потужність кільцевого нагрівального елемента	1400 Вт	Тип контролю температури	Електронний
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так	Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Відкривання дверцят	Традиційне	Захисне скло від мікрохвиль	Так

Продуктивність/ Енергоспоживання



Корисний об'єм	40 л	Ефективна потужність мікрохвиль	900 Вт
Кількість духовок	1		

Акcesуари в комплекті

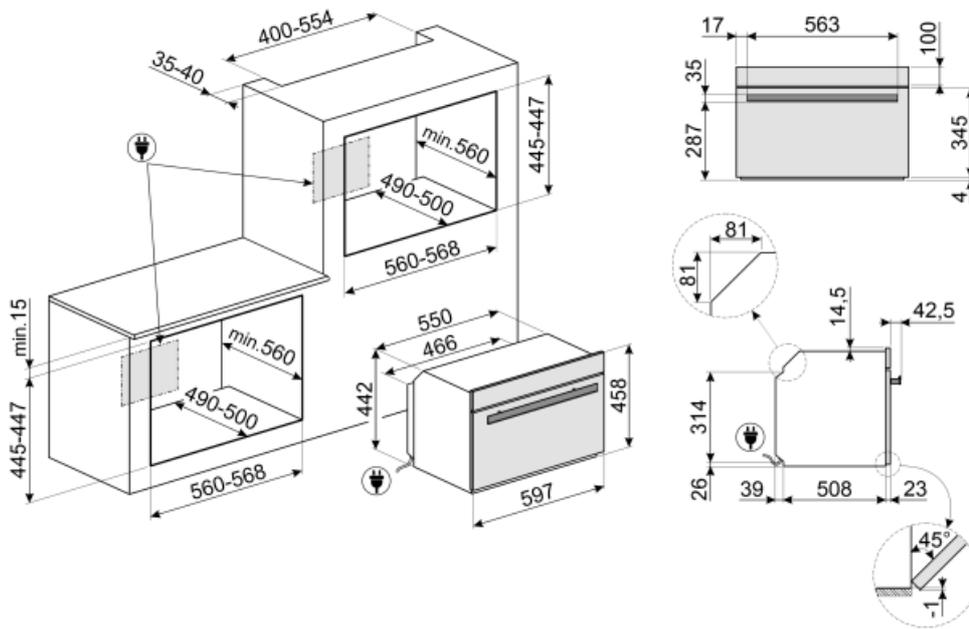


Решітка з обмежувачем	1	Телескопічні спрямовувачі повного висушення	1
Решітка для дека	1	Термощуп для м'яса	Так, багатоточковий
Деко скляне	1		

Електричне підключення

Напруга 220-240 В
Сила струму (А) 13 А
Номінальна потужність (кВт) 3000 Вт

Частота струму (Гц) 50/60 Гц
Довжина електричного кабелю 150 см



Not included accessories

AIRFRY



Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Спеціальна функція приготування для двосторонньої пластини BBQ. 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. |  | Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну. |
|  | Комбинируванна микроволнова печь: эта духовка позволяет комбинировать два разных способа приготовления (традиционный с использованием микроволн). Комбинируемые 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. |
|  | 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.



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.



Эта функция позволяет разогреть заранее приготовленные блюда, не делая их сухими или жесткими.



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.



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.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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 |
|  | Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева. |  | 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. |
|  | Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость. |  | Дисплей VIVOscreen |
|  | 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. |
|  | Сенсорное руководство: удерживая любой символ в течение 3 секунд, вы можете получить информацию о его функциях. |  | В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления. |
|  | Система Smart Cooking: для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически. |  | 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. |  | 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. |
|  | Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора. |  | 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. |
|  | Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле. |  | INSTANT GO: активація цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягне бажаної температури. Особливо підходить для заморожених продуктів. |



Активний і контрольований розподіл мікрохвиль. Завдяки наявності Microwave Stirrer хвилі рівномірно розподіляються всередині печі, що дозволяє зменшити потребу в поворотному столику.



Многоточечний датчик температури має три точки вимірювання. Це означає, що вимірюється не тільки температура в центрі продукту, але й температура в інших його областях. Духовка обробляє всі ці дані, щоб уникнути нерівномірності приготування. Таким чином, кожен продукт можна приготувати в професійному, ресторанному стилі.



Ідеальний спосіб приготувати повноцінне меню за кілька простих кроків з значною економією часу. У великій духовці можна одночасно розмістити кілька видів продуктів, які готуються без обміну запахами. Ретельно прораховані термодинамічні потоки забезпечують рівномірне приготування на кожному рівні. Алгоритм SameTime розраховує час, функції приготування і всі параметри таким чином, щоб 3 страви були готові одночасно.



Інверторна технологія дозволяє генерувати мікрохвилі безперервно і з потрібною потужністю. Постійний потік, без циклів увімкнення та вимкнення, дозволяє точно контролювати температуру, скоротити час, уникнути марних витрат енергії та отримати відмінні результати приготування, розморожування та повторного розігрівання, завдяки меншій різниці між температурою всередині та на поверхні їжі.



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 підходять 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.



Технологія подвійного повітряпроводу створює особливий потік повітря всередині духовки, який зменшує конденсацію всередині духовки під час приготування їжі, коли духовка залишається холодною, а їжа теплою.



Приготування з функцією DeltaT. Духова шафа автоматично встановлює температуру на заздалегідь визначену температуру (так звану DeltaT), вищу за температуру, зафіксовану термощупом. Коли термощуп виявляє додатковий градус, духовка шафа автоматично підвищує внутрішню температуру на один градус. Духовка пропонує можливість вибору між трьома різними режимами приготування DeltaT (повільний, середній і швидкий) і встановлення будь-якої бажаної температури. Поєднання технологій, які дозволяють отримати ніжні, соковиті, корисні продукти найвищої якості.