SO4604M2PNR

Категорія	Компактний 45 см
Сімейство продуктів	Духова шафа
Енергоживлення	Електричний
Джерело нагрівання	Електрика
Метод приготування	Комбінований з мікрохвилями
Тип	Духовые шкафы с микроволнами
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 вентильований 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
- Плавление
- Режим деликатного приготовления
- Поп-корн
- 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** DeltaT	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**	Так
		Хронологія	Так, останні 10 використаних функцій
Термощуп для м'яса	Так	**Швидке попереднє розігрівання**	Так
Багатоступінчасте приготування	Да, до 2 шагов	**Управління підігрівом**	Так
Система "Умное приготовление"	Так		

Технічні характеристики



Об'єм (л)	40 l	**Відкривання дверцят**	Традиційне
Внутрішня камера	QS-Galileo	**Дверцята**	Регульована температура
Мінімальна температура	25 °C	**Кількість стекол в дверцятах**	4
Максимальна температура	250 °C	**Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах**	Так
Кількість рівнів приготування	2		
Кількість ламп	2	**Петлі** Soft Close	Так
Тип ламп підсвічування	LED	**Петлі** Soft Open	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	**Інвертор**	Так
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Stirrer	Так
		Повітряпровід	Подвійний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Система охолодження**	Тангенціальна
		Канал охолодження	Одинарний
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	214x462x397 мм
Потужність грилю	1700 Вт	**Тип контролю температури**	Електронний
Потужність великого грилю	2700 Вт	**Матеріал внутрішньої камери**	Емаль Ever Clean
Потужність кільцевого нагрівального елементу	1400 Вт	**Захисне скло від мікрохвиль**	Так
Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах	Так		

Продуктивність/ Енергоспоживання



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

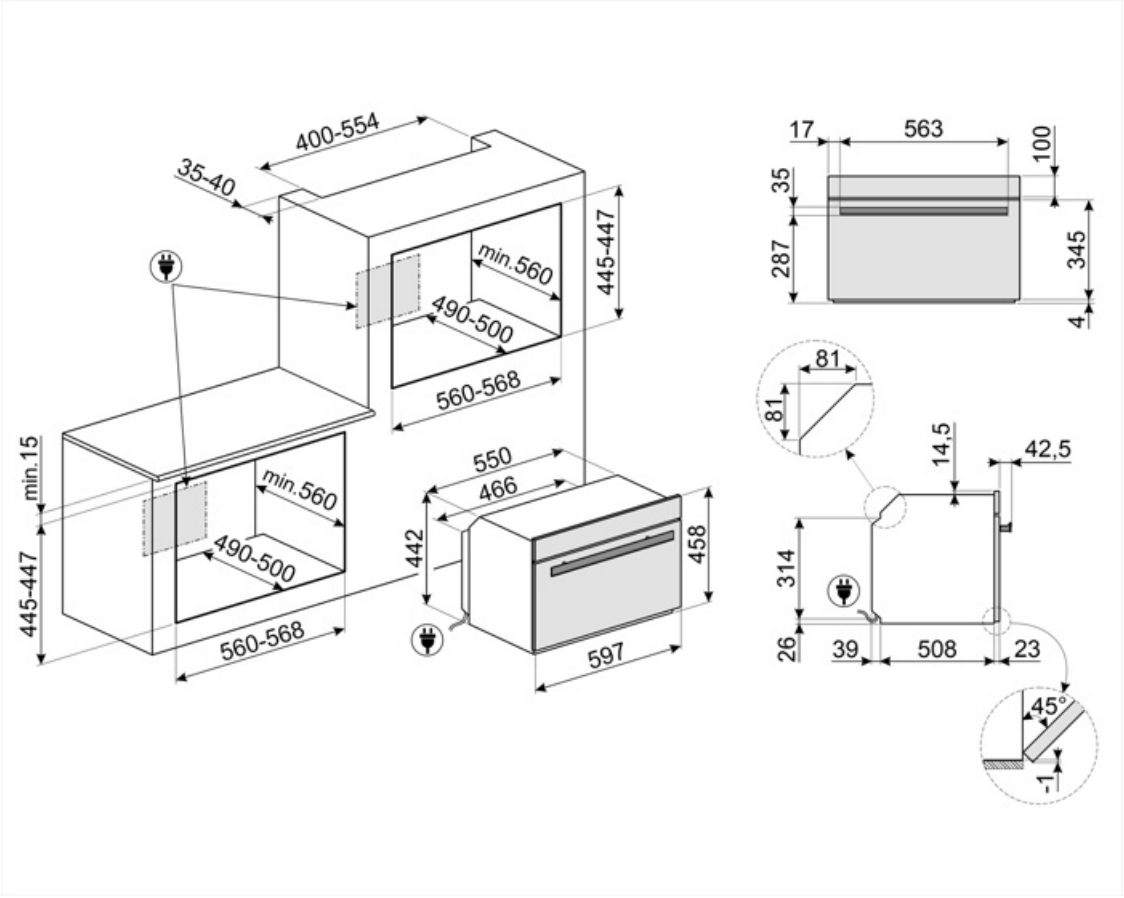
Аксесуари в комплекті



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

Електричне підключення

Напруга	220-240 В	**Номінальна потужність (кВт)**	3000 Вт
Тип електричної вилки	Hi	**Частота струму (Гц)**	50/60 Гц
Сила струму (А)	13 A	**Довжина електричного кабелю**	150 см



Compatible Accessories

AIRFRY2



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.



ET20

Эмалированный противень, глубина 20 мм



ET50

Эмалированный противень, глубина 50 мм



GTT2



STONE2



Symbols glossary



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.



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.



Дверца с четверным остеклением



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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.



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



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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.



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



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.



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.



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



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.



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.



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.



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.



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.



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.

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.

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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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 "Умное приготовление": для идеального приготовления просто необходимо выбрать вид и вес продуктов, а также температуру приготовления: любые другие настройки будут установлены автоматически.

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.

4,3-дюймовый дисплей оснащен усовершенствованным цветным сенсорным интерфейсом для автоматического управления программами приготовления

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.

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 обработает все эти данные, чтобы избежать неравномерности приготовления. Таким образом, каждый продукт можно приготовить в профессиональном, ресторанном стиле.

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 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

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, духова 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.

Функция размягчения масла и сыра. Полезна для быстрого доведения замороженных десертов до температуры сервировки. Функцию также можно использовать для размягчения мороженого.

Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.

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

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

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.

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

Плавление масла и шоколада без использования водяной бани

Функция для приготовления попкорна в пакетиках