

SO4902M1N



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	8017709325701



Естетика

Естетика	Victoria	Дверка	3 панеллю
Колір	Чорний	Ручка	Victoria
Дизайн	Заокруглена	Колір ручки	Ефект нерж. сталі
Матеріал	Емальована сталь	Логотип	Накладний
Тип скла	Прозоре скло	Перемикачі	Victoria
Колір серіографії	Чорний	Колір перемикачів	Ефект нерж. сталі
Тип серіографії	Символи		

Управління



Тип дисплея	EvoScreen	Налаштування управління	Перемикачі
Вид дисплея	LCD	Кількість перемикачів	2




Програми/ Функції

Кількість функцій приготування	11
Задані рецепти	No
Персональні рецепти	No







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)** <50 l
- Внутрішня камера** QS-Galileo
- Мінімальна температура** 25 °C
- Максимальна температура** 250 °C
- Кількість рівнів приготування** 2
- Відкривання дверцят** Традиційне
- Дверцята** Регульована температура
- Кількість стекол в дверцятах** 3
- Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах** Так

Кількість ламп	2	Петлі Soft Close	Так
Тип ламп підсвічування	Галогенна	Петлі Soft Open	Так
Потужність підсвітки	40 Вт	Повітряпровід	Фіксований
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	Система охолодження	Тангенціальна
Потужність нижнього нагрівального елемента	1000 Вт	Канал охолодження	Одинарний
Потужність грилю	2000 Вт	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	211x462x401 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
		Захисне скло від мікрохвиль	Так

Продуктивність/ Енергоспоживання



Корисний об'єм	40 л	Ефективна потужність мікрохвиль	800 Вт
Кількість духовок	1		

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	Hi	Частота струму (Гц)	50 Гц
Сила струму (А)	15 А	Довжина електричного кабелю	150 см



Compatible Accessories

AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



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.
-  Комбінована мікрохвильова печка: ця духовка дозволяє комбінувати два різних способи приготування (традиційний з використанням мікрохвиль). Комбіновані духові шафи розширяють можливості приготування їжі, забезпечуючи при цьому максимальну гнучкість використання побутової техніки.
-  Розморозка за часом: з допомогою цієї функції час розморозки продуктів визначається автоматично.
-  Дверця з трійним остекленням
-  Електричний
-  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 фри, смажені овочі та риба, забезпечуючи ідеальне підрум'янення і хрустку скоринку.
-  Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.
-  Система повітряного охолодження: для забезпечення безпечної температури поверхні.
-  Новий Розширений цифровий дисплей оснащений покращеною оптимізованою кольоровою графікою: 5 сенсорних кнопок дозволяють дуже просто керувати функціями і параметрами.
-  Автоматичне вимкнення підсвітки: для більшої економії енергії освітлення вимикається автоматично через одну хвилину після початку приготування.
-  Емаль легкого очищення: наноситься електростатично, щоб запобігти утворенню тріщин або сколів з часом. Це спеціальна емаль, стійка до побутових кислот, яка, крім приємного блиску, сприяє більш ретельному очищенню стінок духовки завдяки своїй меншій пористості. Після нанесення її запікають при температурі вище 850°C і поступово полімеризують з науково визначеною швидкістю, щоб забезпечити однорідну глибину і міцність. Емаль легкого очищення створює безупречний вигляд всередині духовки, так і на зовнішніх поверхнях, що робить поверхню духовки неймовірно привабливою і зберігає її протягом тривалого часу, так як знижує адгезію жиру в час приготування.
-  Верхній + нижній нагрів з конвекцією: нагрівальні елементи, що працюють одночасно з вентилятором, призначені для забезпечення більш рівномірного нагріву, аналогічно традиційному приготуванню, тому потрібен попередній нагрів. Найбільш підходить для страв, що потребують повільного приготування.

- | | |
|--|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Приготовление пищи с одновременным использованием гриля в сочетании с конвекцией и микроволнами.</p> |
|  <p>Микроволны + гриль: использование гриля приводит к идеальному подрумяниванию поверхности продукта. Действие микроволн позволяет в короткие сроки приготовить внутреннюю часть блюда.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.</p> |  <p>Подогрев пищи</p> |
|  <p>Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.</p> |  <p>Воздух при 40°C создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.</p> |
|  <p>Быстрый предварительный нагрев: с помощью функции быстрого предварительного нагрева можно достичь выбранной температуры всего за несколько минут.</p> |  <p>ШАБАТ: функция, яка дозволяє готувати їжу з дотриманням вимог іудаїзму, щодо дня відпочинку.</p> |

-
-  В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.
-  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.
-  Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.
-  Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  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