

SO4104M2PB3



Categorie	45 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Cuptor cu microunde combi
Tehnologia aburului	Speedwave
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709344245



Estetică

Estetică	Linea	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Design	Flat	Mâner	Linea minimal
Material	Sticlă	Culoare mâner	Negru
Tip sticlă	Curățare	Logo	Silk screen
Serigraphy colour	Grey		

Comenzi



Nume afișaj	VivoScreen	Nr. de limbi afișate	20
Tehnologie afișaj	TFT	Afișaj limbi	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)
Setare control	Atingere completă		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	15
Programe automate	150
Rețete personalizabile	10

Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Turbo	Eco	Grătar mare
Grătar ventilator (mare)	Bază	Circulaire + inferior
Pizza		

Funcții microunde

Microunde	Ventilator asistat	Circulaire
Cuptor cu microunde + grătar	Cuptoare cu microunde + Circulare + partea inferioară	Încălzire și re-generare

Alte funcții

Dezghețare în funcție de timp	Dezghețare în funcție de greutate	Dovadă
Gătit în piatră	GRĂTAR	Prăjit cu Aer Cald
Țineți cald	Suport placă/dispozitiv de încălzire	Sabat

Funcții de curățare

Curățare cu vapori

Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Aceeași oră	Da
Supraveghetor minute	Da	Gătit DeltaT	Da
Temporizatorul	3	Opțiunea demo Showroom	Da
Control blocare/Siguranța copilului	Da	Modul demo-tutorial	Da
		Ghid tactil	Da
		Cronologie	Da, ultimele 10 funcții utilizate
		Preîncălzire rapidă	Da
		Pornire instantanee	Da

Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Logica ECO, Luminozitate, Tonuri, Volum tonuri
Gătit cu termometru sondă	Da
Gătit în mai multe etape	Da, până la 2 pași
Gătit inteligent	Da

Caracteristici tehnice



Capacity (Lt)	<50 l	Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard
Cavitate	QS-Galileo	Ușă	Ușă temperată
Temperatură minimă	25 °C	Nr. total de uși de sticlă	3
Temperatură maximă	250 °C	Cuptorul cu microunde se oprește atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. de rafturi	2	Balamale moi de închidere	Da
Nr. lumini	1	Deschidere lină	Da
Tip lumină	LED	Invertor	Da
Puterea de iluminare	3 W	Mixer	Si
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Coș	Dublu
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Cooling duct	Single
Element grătar – Putere	1700 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	214x462x397 mm
Grătar mare – Putere	2700 W	Controlul temperaturii	Electronic
Element de încălzire circulară – Putere	1400 W	Material cavitate	Email mereu curat
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Protecția ecranului cu microunde	Da

Etichetă performanță/energie



Volumul net al cavității	40 l	Putere efectivă cuptor cu microunde	900 W
Numărul de cavități	1		

Accesorii incluse

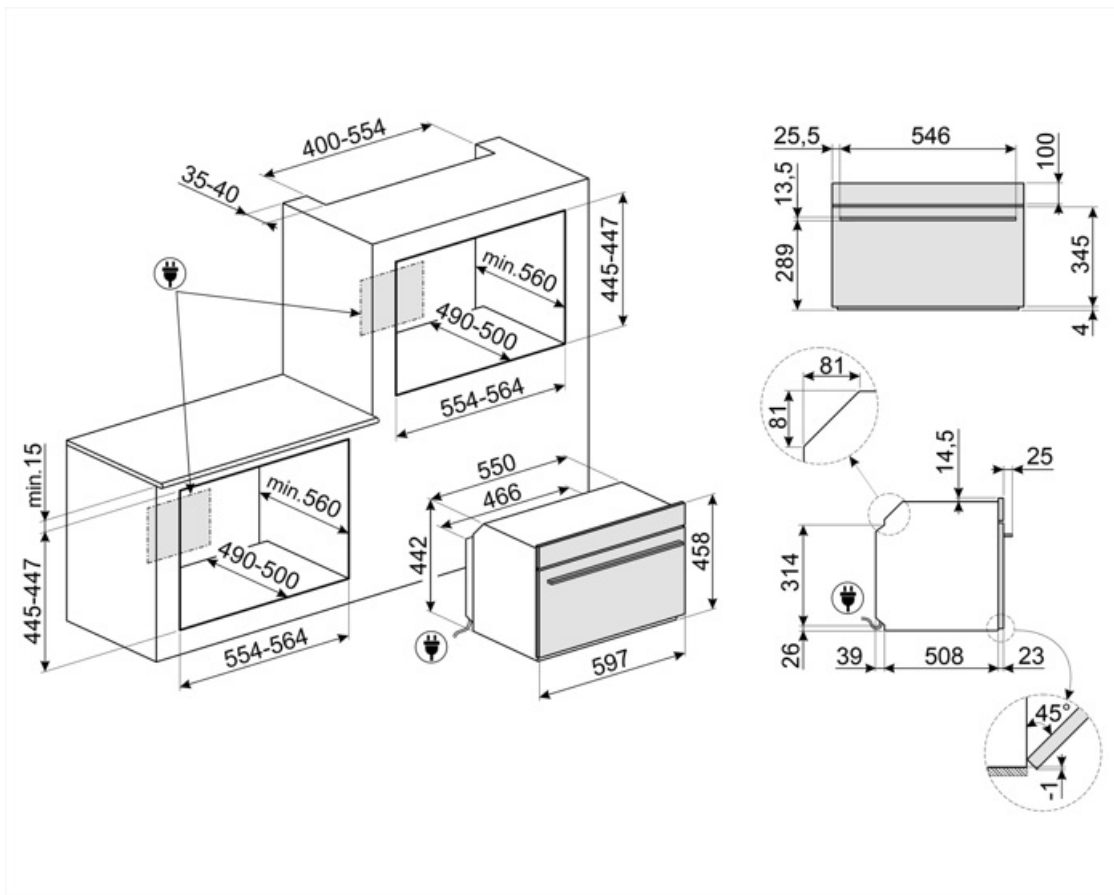


Raft cu opritor din spate (microunde)	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Introducere grindă	1	Sondă de temperatură	Da, multipunct
Tavă de sticlă	1		

Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V
 Ștecher Nu
 Curent 13 A

Putere nominală 3000 W
 Frecvență (Hz) 50/60 Hz
 Lungimea cablului de alimentare 150 cm



Compatible Accessories

AIRFRY

Air fryer rack AIRFRY. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



STONE2

Piatră de pizza dreptunghiulară fără mânere, potrivită pentru cuptoare late de 45 cm și 60 cm. Dimensiuni L42 x H1,8 x D37,5cm. Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți



AIRFRY2

Tavă pentru Air fryer. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



























PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



Symbols glossary

-  Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.
-  Cuptor cu microunde combinat: Acest cuptor permite combinarea a două moduri diferite de gătit (tradițional cu microunde). Cuptoarele combinate sporesc oportunitățile de gătit, oferind în același timp flexibilitate maximă aparatelor de uz casnic.
-  Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
-  Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutateii alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.
-  Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
-  Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.
-  Logica ECO: opțiunea vă permite să restricționați limita de putere a aparatului la economisirea reală de energie.
-  Electric
-  Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului
-  Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.

-  **Static:** Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
-  **Circulară cu element inferior:** Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.
-  **ECO:** gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit
-  **Grătar cu ventilator:** căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  **Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.**
-  **Ventilatorul combinat cu gătitul tradițional,** unde căldura este generată de sus și de jos, oferă căldură uniformă. Adăugarea funcției de microunde permite aceleași rezultate de gătit în mai puțin timp.
-  **Funcția pizza:** Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.
-  **Bază:** căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
-  **Circular:** este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
-  **Grătar:** Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  **Microunde:** Pătrunzând direct în alimente, cuptoarele cu microunde gătesc foarte repede și cu economii considerabile de energie. Potrivit pentru gătit fără grăsime, acestea sunt, de asemenea, capabile să dezghețe și să încălzească alimentele fără a modifica aspectul și aroma originală. Funcția de microunde poate fi, de asemenea, combinată cu funcțiile convenționale, cu toate avantajele rezultate. Ideal pentru toate tipurile de alimente.
-  **Cuptor cu microunde + element grătar:** Utilizarea grătarului duce la o rumenire perfectă a suprafeței alimentelor. Acțiunea cuptoarelor cu microunde permite în loc de gătit într-un timp scurt partea internă a alimentelor.
-  **Această funcție poate reîncălzi feluri de mâncare prefierate, fără a deveni uscate sau dure.**
-  **Turbo:** căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.

	<p>Aparate compacte cu înălțimea de 45 cm – soluție perfectă pentru satisfacerea cerințelor funcționale ale seturilor de bucătărie de mică înălțime. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.</p>		<p>KEEP_WARM_72dpi</p>
	<p>Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.</p>		<p>Sondă de temperatură: cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantanee atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat</p>
	<p>Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat</p>		<p>Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.</p>
	<p>SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.</p>		<p>Opțiune concepută pentru a rezolva orice nelămuriri Peste 100 de ferestre pop-up, care pot fi declanșate printr-o atingere lungă pe orice pictogramă, oferă informații despre utilizarea afișajului și despre gătit.</p>
	<p>Cavitatea cuptorului are 2 niveluri diferite de gătit.</p>		<p>Smart Cooking este rețeta perfectă pentru orice ocazie. Carne, pește, paste, deserturi, etc. până la 150 de rețete automate care permit realizarea oricărui preparat cu un singur clic. Decideți meniul și apoi cuptorul se ocupă de restul.</p>
	<p>Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.</p>		<p>Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.</p>
	<p>Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.</p>		<p>Grătar de înclinare: grătarul de înclinare poate fi desfăcut cu ușurință pentru a deplasa elementul de încălzire și pentru a curăța acoperișul aparatului într-un singur pas simplu.</p>
	<p>Comenzi tactile: Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.</p>		<p>Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.</p>
	<p>Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.</p>		<p>Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.</p>
	<p>The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.</p>		<p>Păstrare la cald: funcția permite menținerea la cald a alimentelor gătite.</p>



INSTANT GO: activarea acestei opțiuni permite începerea imediată a gătitului. Preîncălzirea este inclusă în timpul de gătire, iar cuptorul va ajunge treptat la temperatura dorită. Potrivit în special pentru alimentele congelate.



Sonda de temperatură cu puncte multiple are trei puncte de detecție. Acest lucru înseamnă că nu este detectată doar temperatura bazei, ci și temperatura din alte zone. Cuptorul va procesa toate aceste date pentru a evita ca gătitul să fie neuniform. În acest fel, fiecare produs poate fi gătit în stil profesional, ca la restaurant.



Tehnologia inverterului permite generarea de microunde în mod continuu și la puterea dorită. Fluxul constant, fără cicluri de pornire și oprire, vă permite să controlați cu precizie temperatura, să reduceți timpurile, să evitați risipa de energie și să obțineți rezultate excelente de gătire, decongelare și reîncălzire, datorită diferenței mai mici dintre temperatura de bază și cea de suprafață a alimentelor.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2. Dimensiuni ideale pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți.



Gătire DeltaT Cuptorul setează automat temperatura cavității la o temperatură predefinită (numită deltaT) mai mare decât temperatura de bază detectată de sondă. Atunci când sonda detectează un grad în plus la bază, cuptorul crește automat și temperatura internă cu un grad. Cuptorul oferă posibilitatea de a alege între trei moduri diferite de gătire deltaT (lent, mediu și rapid) și de a seta orice temperatură de bază dorită. O concentrare de tehnologie care face posibilă obținerea unor produse fragede, suculente, sănătoase și de cea mai bună calitate.



Distribuție activă și controlată a cuptorului cu microunde. Paleta ventilatorului cuptorului cu microunde distribuie undele în mod uniform în interiorul cuptorului, reducând astfel necesitatea unei plăci rotative.



Modul perfect de a avea un meniu complet în câțiva pași simpli, cu o economie considerabilă de timp. Cavitata mare poate găzdui mai multe tipuri de alimente în același timp, care pot fi găsite fără amestecarea aromelor. Fluxurile termodinamice atent studiate asigură o gătire uniformă la fiecare nivel. Algoritmul SameTime calculează timpurile, funcțiile de gătit și toți parametrii astfel încât 3 mâncăruri să fie gata în același timp.



Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



Tehnologia cu coș dublu creează un flux de aer special în interiorul cavității care reduce condensul din interiorul cavității în timpul gătitului la microunde, unde cavitata este rece și mâncarea este caldă.