

# SO4104M2PB3

**Категорія**

Компактний 45 см

**Сімейство продуктів**

Духова шафа

**Енергоживлення**

Електричний

**Джерело нагрівання**

Електрика

**Метод приготування**

Комбінований з мікрохвильами

**Тип**

Speedwave

**Система очищення**

Парове очищенння

**Код EAN**

8017709344245



## Естетика

**Естетика**

Linea

**Колір**

Чорний

**Дизайн**

Плаский

**Матеріал**

Скло

**Тип скла**

Прозоре скло

**Колір серіографії**

Сірий

**Тип серіографії**

Символи

**Дверка**

Суцільне скло

**Ручка**

Linea (мінімалізм)

**Колір ручки**

Чорний

**Логотип**

Серіографія

## Управління

**Тип дисплея**

VivoScreen

**Вид дисплея**

TFT

**Налаштування управління**

Сенсорне управління

**Кількість мов на дисплеї** 20**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)

## 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				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



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

<b>Термощуп для м'яса</b>	Так	<b>Швидке попереднє розігрівання</b>	Так
<b>Багатоступінчасте приготування</b>	Да, до 2 шагов	<b>Управління підігрівом</b>	Так
<b>Smart cooking</b>	Так		

## Технічні характеристики



<b>Мінімальна температура</b>	25 °C	<b>Дверцята</b>	Регульована температура
<b>Максимальна температура</b>	250 °C	<b>Кількість стекол в дверцятах</b>	3
<b>Кількість рівнів приготування</b>	2	<b>Автоматичне відключення мікрохвиль при відкритих дверцятах</b>	Так
<b>Кількість ламп</b>	1	<b>Петлі Soft Close</b>	Так
<b>Тип ламп підсвічування</b>	LED	<b>Петлі Soft Open</b>	Так
<b>Потужність підсвітки</b>	3 Вт	<b>Інвертор</b>	Так
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Stirrer</b>	Так
<b>Потужність нижнього нагрівального елементу</b>	1200 Вт	<b>Повітряпровод</b>	Подвійний
<b>Потужність верхнього нагрівального елементу</b>	1000 Вт	<b>Система охолодження</b>	Тангенціальна
<b>Потужність грилю</b>	1700 Вт	<b>Канал охолодження</b>	Одинарний
<b>Потужність великого грилю</b>	2700 Вт	<b>Розміри внутрішньої камери (ВxШxГ)</b>	214x462x397 мм
<b>Потужність кільцевого нагрівального елементу</b>	1400 Вт	<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так	<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Емаль Ever Clean
<b>Відкривання дверцят</b>	Традиційне	<b>Захисне скло від мікрохвиль</b>	Так

## Продуктивність/ Енергоспоживання

<b>Корисний об'єм</b>	40 л	<b>Ефективна потужність мікрохвиль</b>	900 Вт
<b>Кількість духовок</b>	1		

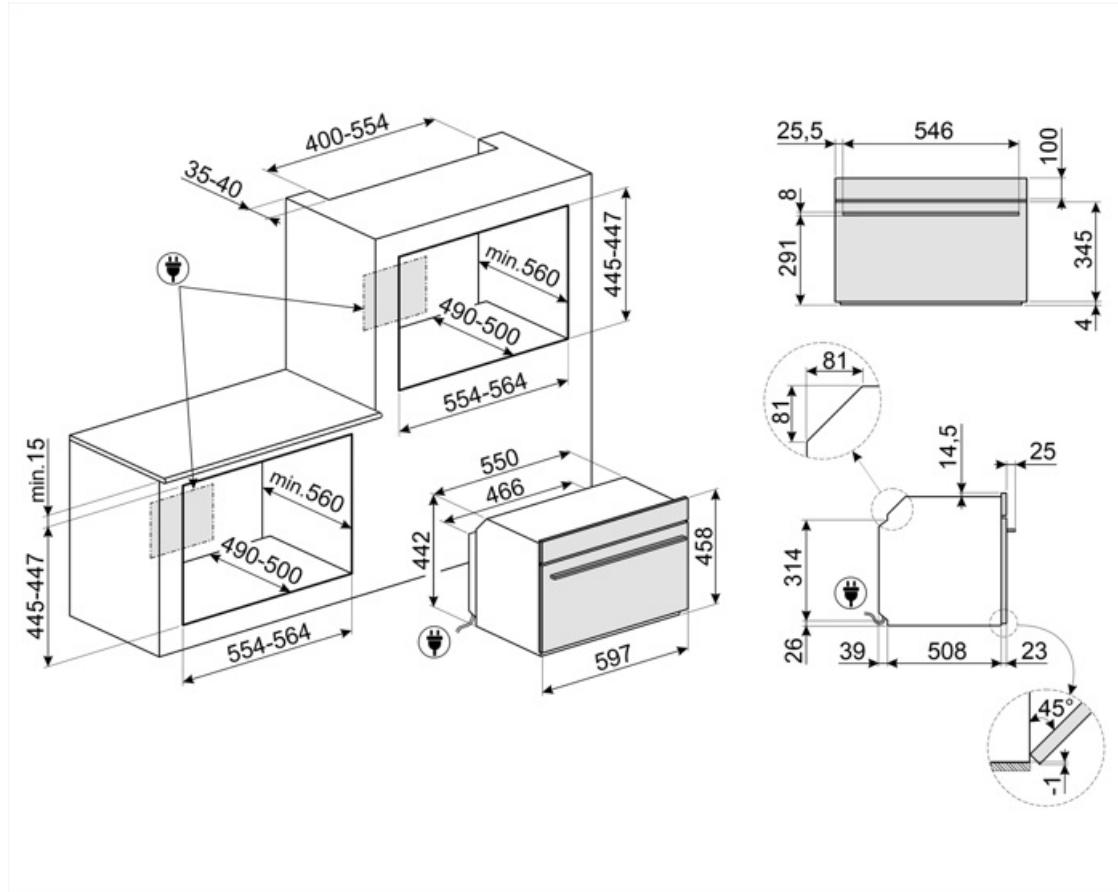
## Аксесуари в комплекті

<b>Решітка з обмежувачем</b>	1	<b>Телескопічні спрямовувачі повного висунення</b>	1
<b>Решітка для дека</b>	1	<b>Термощуп для м'яса</b>	Так, багатоточковий
<b>Деко скляне</b>	1		

## Електричне підключення

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

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





---

## Compatible Accessories

---

### AIRFRY



## 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.



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



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.



Дисплей VIVOScreen



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



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



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.



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 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.



Дверца с тройным остеклением



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.



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 коринку.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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 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.

	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.		Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
	Подогрев: функция позволяет также поддерживать приготовленную пищу в тепле.		INSTANT GO: активация цієї опції дозволяє негайно розпочати приготування. Підігрів включається в час приготування, і духовка поступово досягне бажаної температури. Особливо підходить для заморожених продуктів.
	Активний і контролюваний розподіл мікрохвиль. Завдяки наявності Microwave Stirrer хвилі рівномірно розподіляються всередині печі, що дозволяє зменшити потребу в поворотному столику.		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.
	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 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		