SO6604S4PNR



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Sistem de vitalitate	Da
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Tehnologia aburului	Steam100 Pro
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709304553

Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	**Tip sticlă**	Eclipsă
Culoare	Negru	**Ușă**	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	**Mâner**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Culoare mâner**	Negru
Finisaj componentă	Cupru	**Logo**	Applied
Material	Sticlă		

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 avansată		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	20
Programe automate	150
Niveluri asistate de abur	3 + manual

Rețete personalizabile 10

Funcții tradiționale de gătit

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

Funcții de gătit cu abur pulsat

- Ventilator asistat
- Circolaire
- Circulaire + Inferior
- Turbo
- Grătar ventilator

Funcții de gătit cu abur

- Abur
- Ventilator asistat
- Circulaire
- Circulaire + inferior
- Încălzire și re-generare
- Sous Vide

Alte funcții Steam

- Curățarea rezervorului
- Ieșire apă
- Intrare apă
- Îndepărtarea depunerilor minerale

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

Gătit DeltaT Da

Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală
Supraveghetor minute	Da
Temporizatorul	1
Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Luminozitate, Tonuri, Volum tonuri
Gătit cu termometru sondă	Da
Gătit în mai multe etape	Da, până la 2 pași
Gătit inteligent	Da
Aceeași oră	Da

Opțiunea demo Showroom	Da
Modul demo-tutorial	Da
Ghid tactil	Da
Cronologie	Da, ultimele 10 funcții utilizate
Preîncălzire rapidă	Da
Pornire instantanee	Da

Caracteristici tehnice



Capacity (Lt)	68 l
Cavitate	QS-Galileo
Temperatură minimă	25 °C
Temperatură maximă	250 °C
Nr. de rafturi	5
N. de ventilatoare	1
Nr. lumini	2
Tip lumină	Halogen
Puterea de iluminare	40 W
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W
Element de încălzire superior – Putere	1000 W
Element grătar – Putere	1700 W
Grătar mare – Putere	2700 W
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard

Ușă	Ușă temperată
Ușă detașabilă	Da
Ușă interioară din sticlă plină	Da
Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. total de uși de sticlă	3
Balamale moi de închidere	Da
Deschidere lină	Da
Coș	Variabil
Sistemul de răcire	Centrifugal
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Yes
Gama de aburi	20 - 100%
Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x397 mm
Controlul temperaturii	Electronic
Material cavitate	Email mereu curat
Încărcare cu apă	Umple și Ascunde 2 , automat
Capacitatea rezervorului:	2 l

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A++
Volumul net al cavității	68 l

Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	1,84 MJ

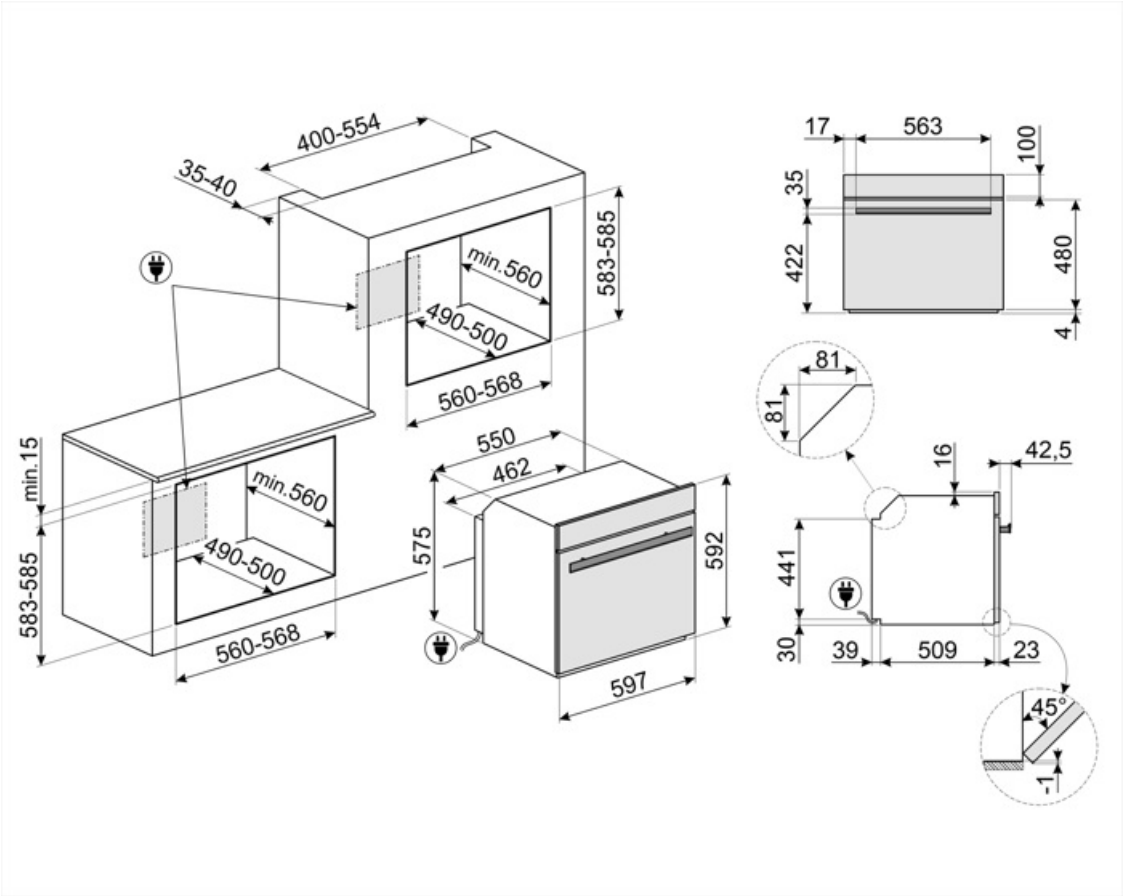
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1,09 kWh	**Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator**	0,51 kWh
Consumul de energie în modul convențional	3,92 MJ	**Numărul de cavități**	1
		Indicele de eficiență energetică	60,7 %

Accesorii incluse

Raft de lux (inox)	1	**Tavă adâncă perforată din oțel (40 mm)**	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	**Șine de ghidare telescopice, extracție totală (inox)**	1
Introducere grindă	1		
Tavă oțel inoxidabil (20 mm)	1	**Sondă de temperatură**	Da, multipunct

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	**Putere nominală**	3000 W
Ștecher	Nu	**Frecvență (Hz)**	50/60 Hz
Curent	13 A	**Lungimea cablului de alimentare**	150 cm



Compatible Accessories



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.



BN620-1

Tavă emailată, 20 mm adâncime



BX640

Tavă din oțel inoxidabil pentru cuptor cu abur, Î40xL455xA176 mm



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 Lăţime: 315 mm Lungime: 325 mm



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



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.



BN640

Tavă emailată, 40 mm adâncime



BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



GTTV2

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



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare

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.



A++: Clasa de eficiență energetică A++ ajută la economisirea a până la 20 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



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.



Afișajul VIVOscreen de 4,3" oferă o interfață tactilă color avansată pentru gestionarea automată a programelor de coacere, precum Delta T, Multi-step și SameTime.



Sistemul de încărcare cu apă este conceput pentru a îmbunătăți estetica cuptorului. Tubul de încărcare și descărcare poate fi ușor scos din cuptor și apa poate fi reumplută în orice moment în timpul ciclului de gătit, fără a deschide ușa, garantând o durată infinită a aburului.



Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătirea mai ușoară și mai rapidă a oricărui tip de alimente. Variațiile de temperatură și de nivel al aburului vă permit să obțineți rezultatul gastronomic dorit. Gătitul la aburi reduce utilizarea grăsimilor în favoarea unei bucătării mai sănătoase și mai autentice și, de asemenea, minimizează pierderea de greutate și de volum a alimentelor în timpul gătitului. Gătitul la aburi este perfect pentru a găti carnea: pe lângă faptul că aceasta devine foarte fragedă, îi menține strălucirea și o face mai suculentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluaturilor fermentate și pentru fabricarea pâinii: de fapt, umiditatea permite aluatului să crească și să se dezvolte în timpul gătitului înainte de a crea crusta exterioară. Rezultatul este un aluat mai ușor și mai ușor de digerat, care se recunoaște prin alveolarea mai mare. De asemenea, este potrivit pentru dezghețarea rapidă, pentru încălzirea alimentelor fără a le întări sau usca și pentru desărarea naturală a alimentelor sărate.



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 greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.



Funcția de decalcifiere: Este esențial să se elimine depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.



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.

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

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.

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.

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.

Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.

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.

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: 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 mâncărurilor.

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.



Păstrare la cald: funcția permite menținerea la cald a alimentelor gătite.



Gătit Sous Vide: Funcție de abur pentru gătirea perfectă a mâncărurilor sous vide. Îmbunătățește gustul mâncărurilor și păstrează nealterat aspectul și substanțele nutritive ale acestora. Gătitul în vid (Sous Vide) realizat cu ajutorul unui cuptor cu aburi este, de asemenea, un tip de gătit incredibil de sănătos și autentic. Tehnica de gătit Sous Vide permite transferul eficient de căldură de la abur la alimente, evitând pierderea de aromă din cauza oxidării și evaporarea nutrienților și a umidității în timpul gătitului. Gătitul Sous Vide permite, de asemenea, un control mai bun asupra gătitului alimentelor în comparație cu metodele tradiționale, asigurând rezultate de gătit uniforme. De asemenea, permite gătitul la o temperatură mai scăzută decât cea tradițională.



Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp Adaosul de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătitul alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușpr de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.



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.



Gătit cu abur: este un mod natural de a găti pentru orice fel de produse, de la legume la deserturi, pentru a păstra proprietățile nutriționale și organoleptice ale ingredientelor. Ideal pentru gătit fără grăsime, pentru a încălzi alimentele fără uscare. Aburul este ideal pentru gătirea simultană a mîncărurilor care necesită timpi de gătit diferiți.



Circular + Abur: Adăugarea aburului la gătitul termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puiului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.



Postcombustie Această funcție poate reîncălzi feluri de mâncare prefierte, fără a deveni uscate sau dure.



Ventilator cu abur intermitent pe grătar: Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura fro



Circular + abur intermitent pe elementul inferior: Ideal pentru reîncălzirea tartelor. Această funcție va retehnologiza baza, în timp ce umplerea nu se va usca din cauza umidității suplimentare din cavitatea de gătit.

Abur intermitent circular: Oferă o umiditate suplimentară alimentelor în timpul gătitului. Excelent pentru coacerea pâinii. Umiditatea permite aluatului de pâine să se întindă mai mult la începutul gătitului, creând un aluat aerat și ușor texturat. Partea rămasă a procesului de gătit permite formarea crustei de semnătură.

Abur intermitent turbo: Pentru a crea o îmbinare perfect prăjită de carne. Umiditatea suplimentară menține carnea suculentă și fragedă, în timp ce căldura de la funcția turbo creează aromele caramelizate pe care le cunoaștem și le iubim.

Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.

Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.

KEEP_WARM_72dpi

Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.

Încălzirea raftului pentru farfurii: funcție pentru încălzirea sau menținerea la cald a mâncărurilor. Așezați tava de copt pe cel mai de jos raft și stivuiți vasele care urmează să fie încălzite.

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

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

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 %.

SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.

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.

Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.

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.

Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.

Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.

Șine telescopice: vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.

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.

Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.

Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



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.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală 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



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.



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