

SO4606WM2PNR



Categorie	45 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Cuptor cu microunde combi
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709315535



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 max	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	15
Programe automate	150
Rețete personalizabile	10

Gătit cu termometru sondă	Da
Gătit în mai multe etape	Da, până la 3 pași
Gătit inteligent	Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușă	Ușă temperată
Temperatură maximă	250 °C	Nr. total de uși de sticlă	3
Nr. de rafturi	2	Cuptorul cu microunde se oprește atunci când ușa este deschisă	Da
Nr. lumini	1	Balamale moi de închidere	Da
Tip lumină	LED	Deschidere lină	Da
Puterea de iluminare	3 W	Invertor	Da
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Mixer	Sî
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Coș	Dublu
Element de încălzire superior – Putere	1000 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Element grătar – Putere	1700 W	Cooling duct	Single
Grătar mare – Putere	2700 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	214x462x397 mm
Element de încălzire circulară – Putere	1400 W	Controlul temperaturii	Electronic
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Material cavitate	Email mereu curat
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	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	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A		

Putere nominală 3000 W

**Lungimea cablului de
alimentare** 150 cm

Not included 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.



Symbols glossary (TT)



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.



Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.



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 cavitatea este rece și mâncarea este caldă



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.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.



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



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.



...



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 mâncărilor.



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.



Microunde: Pătrunzând direct în alimente, cuptoarele cu microunde gătesc foarte repede și cu economii considerabile de energie. Potrivit pentru gătit fără grăsimi, 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.

 Gătutul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.	 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.
 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.	 Această funcție poate reîncălzi feluri de mâncare prefierate, fără a deveni uscate sau dure.
 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.	 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.
 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.	 KEEP_WARM_72dpi
 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.	 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 gătitul 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 2 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.
 Aparate cu conectivitate Wi-Fi. Prin intermediul aplicației SmegConnect este posibilă monitorizarea și controlul de la distanță al aparatelor prin smartphone și tabletă (iOS și Android).	 Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.



Gătutul în mai multe etape: Este posibil să setați până la 3 faze de gătire în timpul aceleiași rețete. Tehnologia de gătit, funcția, timpul și temperatura pot varia. La sfârșitul unei faze, următoarele vor începe automat.



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



Conectivitate Wi-Fi



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. 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



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 focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți



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



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.



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



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 timpii, 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