# SO4102M1G

| | |
|---|---|
| **Categorie** | 45 cm |
| **Product familie** | Oven |
| **Stroomvoorziening** | Elektrisch |
| **Warmtebron** | Elektriciteit |
| **Bereidingswijze** | Combi-microgolf |
| **Galileo technologie** | Micro combi |
| **Reingingssysteem** | Vapor Clean reiniging |
| **EAN-code** | 8017709326906 |



## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Linea | **Kleur serigrafie** | Zwart |
| **Kleur** | Neptune Grey | **Type zeefdruk** | Symbolen |
| **Afwerking** | Mat | **Deur** | Geheel glas |
| **Design** | Plat | **Handvat** | Linea minimal |
| **Materiaal** | Glas | **Kleur handvat** | Satin metal and black |
| **Type roestvrijstaal** | Geborsteld inox | **Logo** | Geëtst |
| **Type glas** | Clear1 | | |

## Bediening

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Display** | EvoScreen | **Bediening** | Full touch bediening |
| **Display** | LCD | | |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 11 |
| **Individualiseerbare recepten** | No |

**Traditionele bereidingsfuncties**

- Statisch
- Statisch + ventilator
- Circulatie (ventilator + circulaire)
- ECO
- Grote grill
- Onderwarmte
- Pizza

**Bereidingsfuncties met microgolven**

- Microgolfoven
- Microgolf + boven- en onderwarmte + ventilator
- Microgolf + circulaire + ventilator
- Microgolf + grill

**Overige functies**

- Ontdooien op tijd
- Rijzen
- Stone cooking
- BBQ
- Air-Fry
- Sabbath

**Reinigingsfuncties**

- Vapor Clean reiniging

## Opties

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tijdsinstelling** | Automatische in- en uitschakeling | **Andere opties** | Warmhoudfunctie, Eco light, Geluiden, Helderheid |
| **Timer** | Ja | **Showroom demo optie** | Ja |
| **Timer** | 1 | **Snel voorverwarmen** | Ja |
| **Kinderbeveiliging** | Ja | | |

## Technische specificaties

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Inhoud (l)** | 40 l | **Opening deur** | Standaard opening |
| **Cavity** | QS-Galileo | **Deur** | Temperatuur gecontrolleerde deur |
| **Minimum temperatuur** | 25 °C | | |
| **Maximum temperatuur** | 250 °C | **Totaal aantal ruiten** | 4 |
| **Aantal kookniveaus** | 2 | | |

| | |
|---|---|
| **Aantal lampen** | 2 |
| **Type lamp** | Halogeen |
| **Vermogen lamp** | 40 W |
| **Verlichting bij opening deur** | Ja |
| **Onderwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Grill - vermogen** | 1750 W |
| **Circulatie - vermogen** | 1400 W |
| **Warmte onderbroken bij openen deur** | Ja |
| **Automatische uitschakeling microgolf bij openen deur** | Ja |
| **Soft Close scharnieren** | Ja |
| **Soft open & close scharnieren** | Ja |
| **Chimney** | Fixed |
| **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Koelleiding** | Enkel |
| **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 211x462x401 mm |
| **Temperatuurcontrole** | Elektronisch |
| **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille |
| **Veiligheidsscherm microgolfdeur** | Ja |

## Prestaties / energielabel



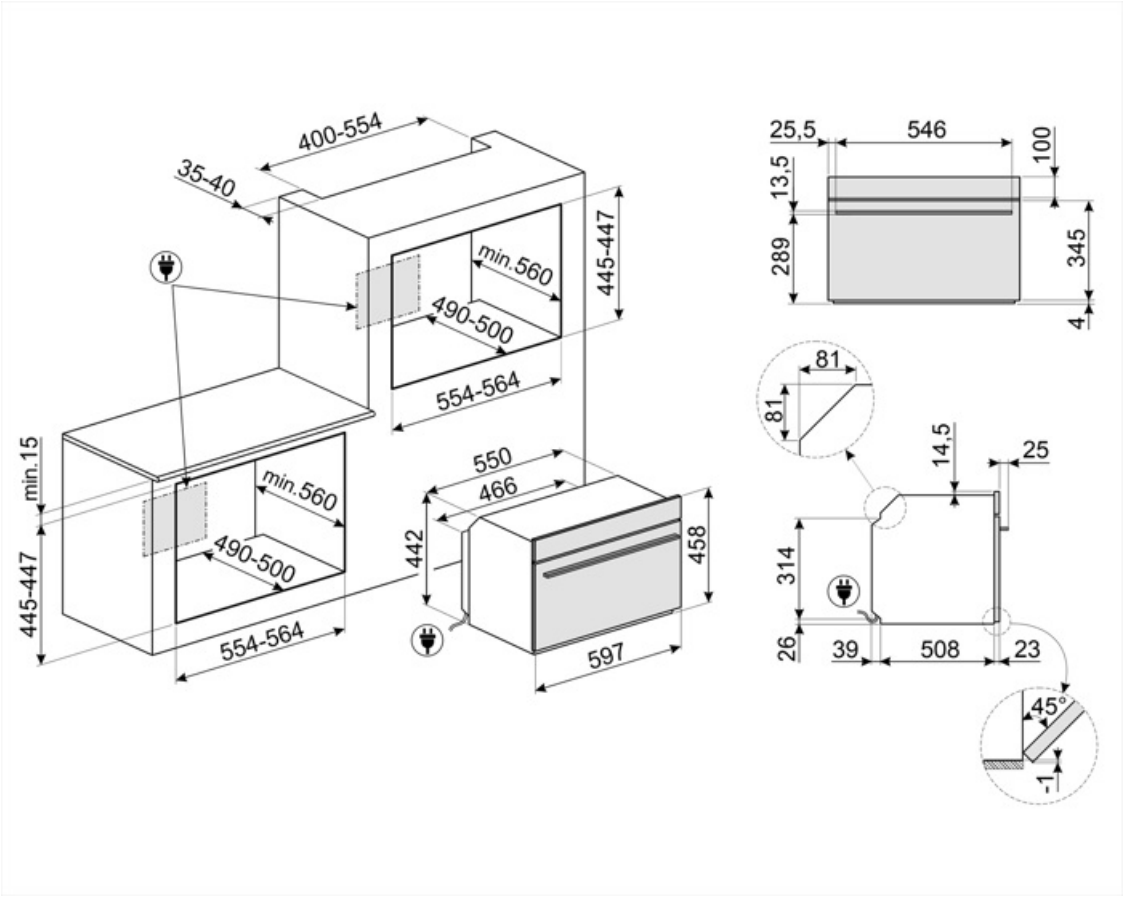

| | |
|---|---|
| **Netto volume** | 40 l |
| **Aantal ovens** | 1 |
| **Effectief vermogen microgolf** | 800 W |

## Meegeleverde accessoires

| | |
|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 |
| **Inzetrooster** | 1 |
| **Glazen ovenplaat** | 1 |

## Elektrische aansluiting

| | |
|---|---|
| **Spanning** | 220-240 V |
| **Stekker** | Nee |
| **Stroom** | 15 A |
| **Nominale aansluitwaarde** | 3300 W |
| **Frequentie** | 50 Hz |
| **Lengte voedingskabel** | 150 cm |


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
25,5
546
100
13,5
289
345
4
81
81
14,5
25
314
26
39
508
23
45°
1

## Compatible Accessories



**AIRFRY2**

Air fryer tray. 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.



**ET20**

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 20 mm.



**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**

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



**BBQ**

Dubbelzijdig



**ET50**

Geëmailleerde ovenschaal voor 45cm en 60cm ovens. Diepte 50 mm.



**GTT2**

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SO-)



**STONE2**

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

## Symbols glossary



Speciale kookfunctie voor de dubbelzijdige plaat-BBQ. Geschikt voor het nabootsen van sappige en knapperige gerechten in de oven met de typische smaak van gegrild koken. De geribbelde kant is bijzonder geschikt voor vleeswaren en kazen; de gladde kant voor vis, zeevruchten en groenten.



Combination microwave: This oven allows to combine two different ways of cooking (Traditional with microwaves). Combined ovens increase cooking opportunities,while providing maximum flexibility of household appliances.



Defrost by time: Manual defrost function. At the end of the set duration, the function stops.



Automatic lighting deactivation: For greater energy savings, the lighting turns off automatically after one minute from the start of cooking. The option can be disabled via the settings menu. In this case the light will remain on for the entire duration of cooking.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Quadruple glazed: Number of glazed doors.



Elektrische aansluiting



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Base: the heat comes only from the bottom of the cavity. The fan is not active. Ideal for sweet and savory pies, cobblers and pizzas. Designed to complete cooking and make food more crunchy. This symbol in gas ovens indicates the gas burner.




De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.

Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.

Cooking with the simultaneous use of the heating element in combination with fan and microwave supply.

Fan combined with traditional cooking, where heat is generated from above and below, provides uniform heat. Adding the microwave function allows the same cooking results in less time.

Compacte toestellen met een hoogte van 45 cm - perfecte oplossing om te voldoen aan de functionele eisen van keukensets met een kleine hoogte. Verkrijgbaar in verschillende soorten en in verschillende stijlen.

Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

The oven cavity has 2 different cooking levels.

Electronic control: Allows you to maintain temperature inside the oven with the precision 2-3 ° C. This enables to cook meals that are very sensitive to temperature changes, such as cakes, souffles, puddings.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.

Microwave: Penetrating straight into the food, microwaves cook very quickly and with considerable energy savings. Suitable for cooking without fat, they are also able to thaw and heat food without altering its original appearance and aroma. The microwave function can also be combined with conventional functions with all the resulting advantages. Ideal for all types of food.

Microwave + grill element: The use of the grill results in a perfect browning of the surface of the food. The action of microwaves allows instead of cooking in a short time the internal part of the food.

Pizza function: Specific function for cooking pizza in a pan. It allows to obtain a pizza that is soft inside and crispy outside with the topping perfectly cooked, not dry and not burnt.

Met deze functie kan u bereidingen warmhouden zodat het eten niet meteen afkoelt

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

SABBATH: function that allows to cook food respecting Judaism's day of rest provisions.

Alle modellen zijn voorzien van een soft close deursysteem waarbij de deur zacht en stil sluit.

Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

EVOscreen display + bedieningsknoppen

Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes