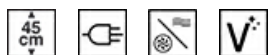


# SO4102M1G



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	Micro combi
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709326906



## Estetică

Estetică	Linea	Serigraphy colour	Black
Culoare	Neptune Grey	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Mat	Ușă	Complet pe sticlă
Design	Flat	Mâner	Linea minimal
Material	Sticlă	Culoare mâner	Metal satinat și negru
Tip de oțel	Periat	Logo	Silk screen
Tip sticlă	Curățare		

## Comenzi



Nume afișaj	EvoScreen	Setare control	Atingere completă
Tehnologie afișaj	LCD		

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 11  
 Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Eco	Grătar mare	Bază
Pizza		

## Funcții microunde

Microunde	Ventilator asistat	Circulaire
Cuptor cu microunde + grătar		

## Alte funcții

Dezghețare în funcție de timp	Dovadă	Gătit în piatră
GRĂTAR	Prăjit cu Aer Cald	Sabat

## Funcții de curățare

Curățare cu vapori
--------------------

## Opțiuni



<b>Opțiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătire automată finală	<b>Alte opțiuni</b>	Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri
<b>Supraveghetor minute</b>	Da	<b>Opțiunea demo Showroom</b>	Da
<b>Temporizatorul</b>	1	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da		

## Caracteristici tehnice



<b>Temperatură minimă</b>	30 °C	<b>Ușă</b>	Ușă temperată
<b>Temperatură maximă</b>	250 °C	<b>Nr. total de uși de sticlă</b>	4
<b>Nr. de rafturi</b>	2	<b>Cuptorul cu microunde se oprește atunci când ușa este deschisă</b>	Da
<b>Nr. lumini</b>	2	<b>Balamale moi de închidere</b>	Da
<b>Tip lumină</b>	Halogen	<b>Deschidere lină</b>	Da
<b>Puterea de iluminare</b>	40 W	<b>Coș</b>	Fix
<b>Lumină atunci când ușa este deschisă</b>	Da	<b>Sistemul de răcire</b>	Tangențial
<b>Putere mai mică a elementului de încălzire</b>	1200 W	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Element grătar – Putere</b>	1750 W	<b>Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)</b>	211x462x401 mm
<b>Element de încălzire circulară – Putere</b>	1400 W	<b>Controlul temperaturii</b>	Electronic
<b>Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă</b>	Da	<b>Material cavitate</b>	Email mereu curat
<b>Tipul de deschidere a ușii</b>	Deschidere standard	<b>Protecția ecranului cu microunde</b>	Da

## Etichetă performanță/energie



Volumul net al cavității 40 l  
 Numărul de cavități 1

Putere efectivă cuptor cu microunde 800 W

## Accesorii incluse

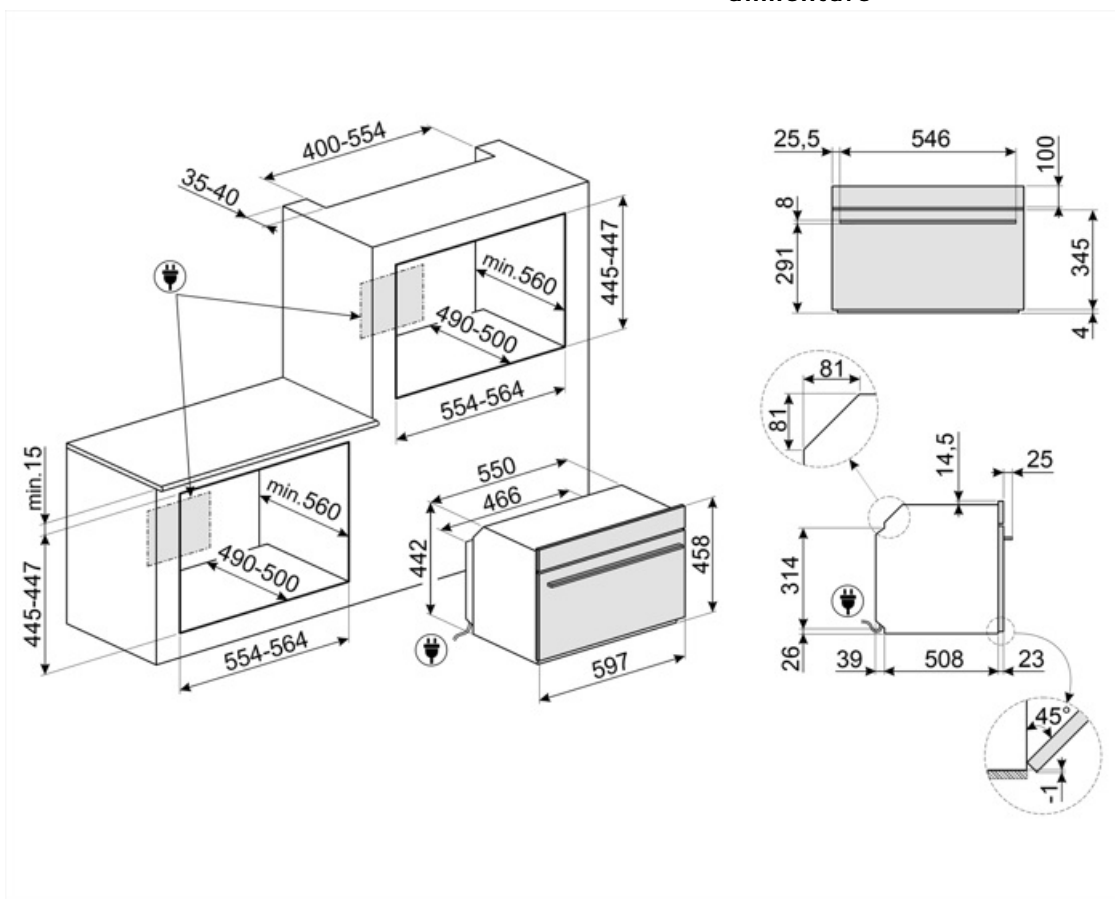
Raft cu opritor din spate 1 (microunde)  
 Introducere grindă 1

Tavă de sticlă 1

## Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V  
 Putere nominală 3300 W

Frecvență (Hz) 50 Hz  
 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)

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

	<p>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</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<p>Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>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.</p>		<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>Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.</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>Cavitatea cuptorului are 2 niveluri diferite de gătit.</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>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>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>...</p>



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.



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.



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