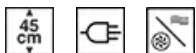


SO4401M1X



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
Cod EAN	8017709325732



Estetică

Estetică	Selezione	Serigraphy colour	Black
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Rezistent la degete	Ușă	Cu panou
Design	Flat	Mâner	Selecție pătrată
Material	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Inox
Tip de oțel	Periat	Logo	Embossed
Tip sticlă	Eclipsă	Butoane rotative de control	Selecție

Comenzi

Nume afișaj	CompactScreen	Setare control	Capete rotative
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 10

Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Turbo	Eco	Grătar mare

Funcții microunde



Microunde



Ventilator asistat



Circulaire



Cuptor cu microunde + grătar

Alte funcții



Dezghetare în funcție de timp

Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei

Pornire întârziată și gătire automată finală

Supraveghetor minute

Da

Temporizatorul

1

Control

Da

blocare/Siguranța copilului

Alte opțiuni

Opțiunea demo Showroom

Țineți cald

Da

Preîncălzire rapidă

Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă

30 °C

Temperatură maximă

250 °C

Nr. de rafturi

2

Nr. lumini

1

Tip lumină

Halogen

Puterea de iluminare

40 W

Lumină atunci când ușa este deschisă

Da

Element grătar – Putere

1500 W

Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă

Da

Tipul de deschidere a ușii

Deschidere standard

Ușă

Ușă temperată

Nr. total de uși de sticlă

3

Cuptorul cu microunde se oprește atunci când ușa este deschisă

Da

Coș

Fix

Sistemul de răcire

Tangențial

Cooling duct

Single

Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)

211x462x401 mm

Controlul temperaturii

Electronic

Material cavitate

Email mereu curat

Protecția ecranului cu microunde

Da

Etichetă performanță/energie



Volumul net al cavității

40 l

Numărul de cavități

1

Putere efectivă cuptor cu microunde

800 W

Accesorii incluse

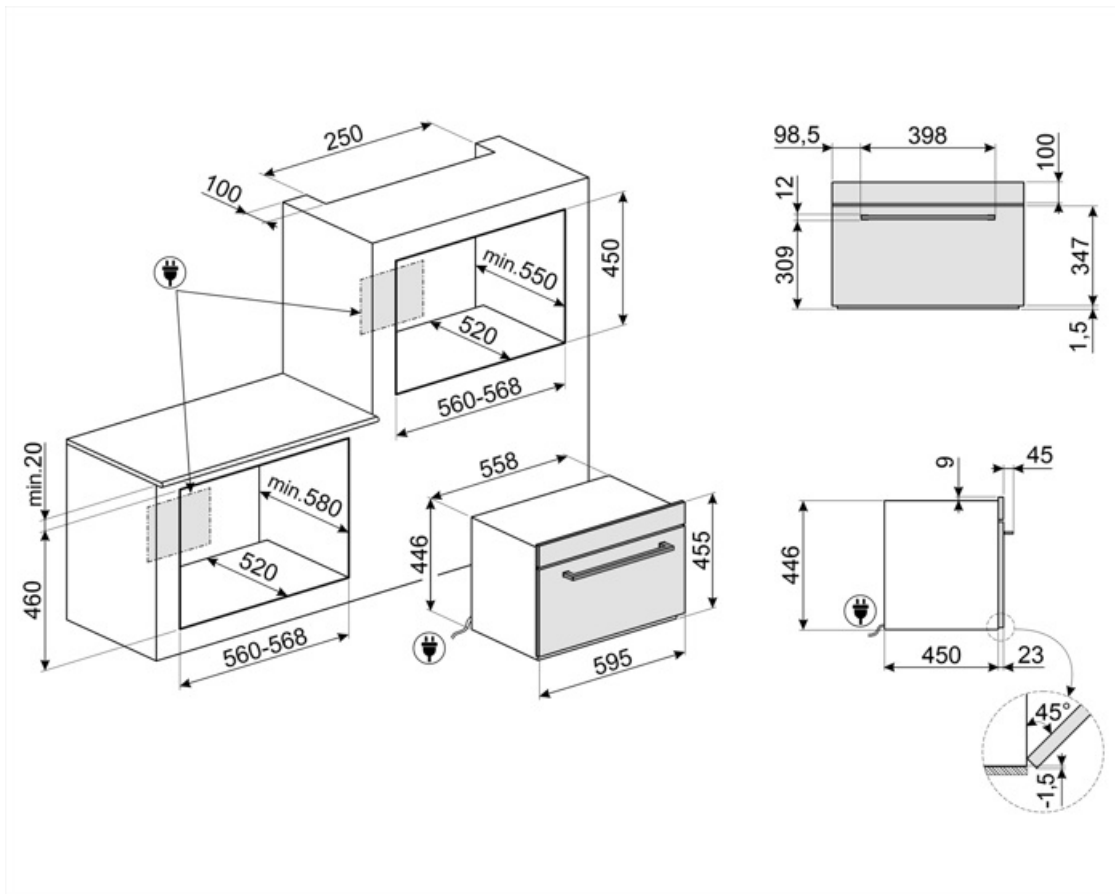
Raft cu opritor din spate 1
(microunde)
Introducere grindă 1

Tavă de sticlă 1

Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V
Curent 14 A
Putere nominală 3100 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

 <p>Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>	 <p>Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p>
 <p>...</p>	 <p>Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>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</p>
 <p>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 succulente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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>	 <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>

-  **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.
-  **Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cuptor cu microunde.**
-  **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.**
-  **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.**
-  **Lumini laterale:** Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.
-  **Cavitatea cuptorului are 2 niveluri diferite de gătit.**
-  **Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **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 %.
-  **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.