

SO4902M1N



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 vaporii
Cod EAN	8017709325701



Estetică

Estetică	Victoria	Ușă	Cu panou
Culoare	Negru	Mâner	Victoria
Design	Rounded	Culoare mâner	Efectul oțelului
Material	Material vopsit	Logo	Applied
Tip sticlă	Curățare	Butoane rotative de control	Victoria
Serigraphy colour	Black	Controlează culoarea	Efectul oțelului
Serigraphy type	Symbols		

Comenzi



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

Programe/functii

Nr. de funcții de gătit	11
Programe automate	No
Rețete personalizabile	No

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 vaporii
--	---------------------

Optiuni



Optiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Alte optiuni	Tineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri
Supraveghetor minute	Da	Optiunea demo	Da
Temporizatorul	1	Showroom	
Control blocare/Siguranța copilului	Da	Preîncălzire rapidă	Da

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	25 °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	2	Balamale moi de închidere	Da
Tip lumină	Halogen	Deschidere lină	Da
Puterea de iluminare	40 W	Coș	Fix
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Sistemul de răcire	Tangential

Putere mai mică a elementului de încălzire	1000 W	Cooling duct	Single
Element grătar – Putere	2000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (îxLxA)	211x462x401 mm
Element de încălzire circulară – Putere	1400 W	Controlul temperaturii	Electronic
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Material cavităte	Email mereu curat
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Protecția ecranului cu microunde	Da

Etichetă performanță/energie



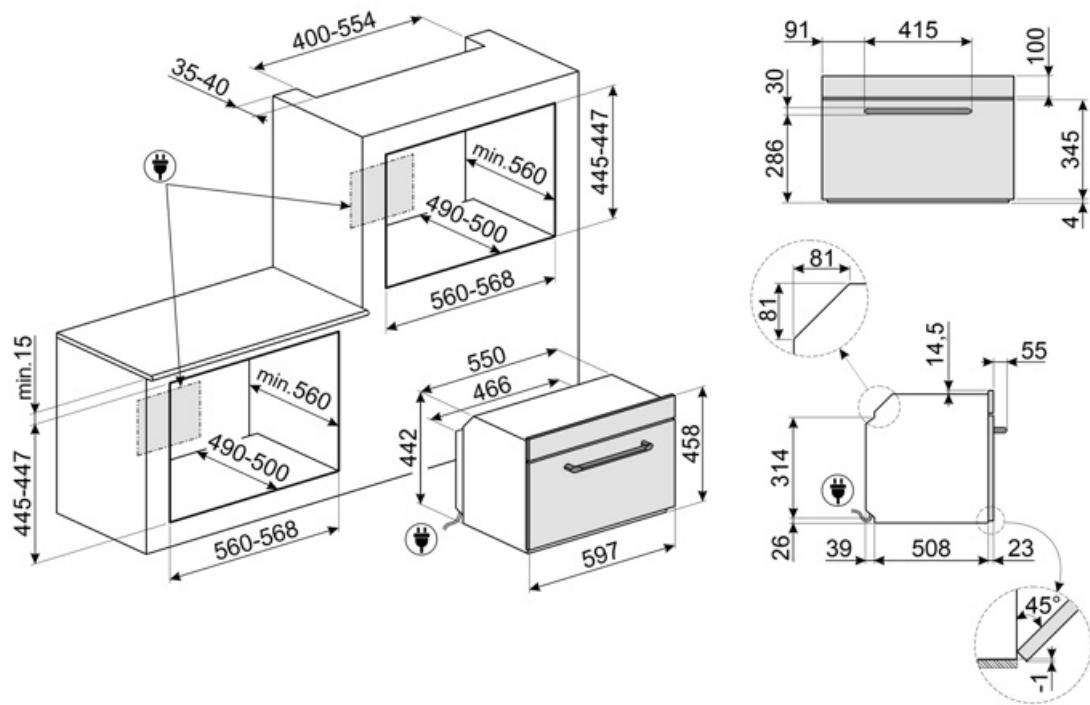
Volumul net al cavității	40 l	Putere efectivă cuptor cu microunde	800 W
Numărul de cavități	1		

Accesorii incluse

Raft cu opritor din spate (microunde)	1	Tavă de sticlă	1
Introducere grindă	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50 Hz
Curent	15 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3300 W		



Compatible 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



Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri succulente 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.



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.



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



Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.



Electric



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.



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



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



...



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.



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 peretilor 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 suprafetele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului.



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 cavitatei. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Concepțul 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 cuporului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca miosurile 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 cupor 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 a mâncărurilor.
	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 rezultante. Ideal pentru toate tipurile de alimente.		Gătitul cu utilizarea simultană a elementului de încălzire în combinație cu alimentare ventilator și cupor 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.
	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.		Aparate compacte cu înălțimea de 45 cm – soluție perfectă pentru satisfacerea cerintelor functionale ale seturilor de bucătărie de mică înălțime. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.
	KEEP_WARM_72dpi		Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuporului.
	Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneti aluatul în cavitate pentru a fi alocat		Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de fază 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.		Cavitatea cuporului are 2 niveluri diferite de gătit.
	Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniste.		Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuporului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjitură, sufleuri, budinci.



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.



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.



Curățarea cu vapor: 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.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refracțiară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideala pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemn obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți