

SO4102M1B3



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombimikrobølgeovn
Galileo platform	Micro combi
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709327712



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Farge på silketrykk	Grå
Farge	Sort	Type silketrykk	Symboler
Finish	Blank	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea minimal
Materiale	Glass	Håndtak farge	Sort
Glass Type	Clear1	Logo	Silketrykk

Kontroller



Displaynavn	EvoScreen	Kontrollinnstilling	Trykkkontroller
Displayteknologi	LCD		





Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 11

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

Statisk	Vifte assistert	Varmluft
Eco	Stor grill	Undervarme
Pizza		


Mikrobølgeovn funksjoner

 Mikrobølgeovn	 Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte	 Mikrobølgeovn + varmluft + vifte
 Mikrobølgeovn + grill		

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Heving	 Steinsteking
 BBQ	 Air-Fry	 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner
Timer	Ja	Demomodus	Ja
Tidsur	1	Rask forvarming	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C	Dør	Temperaturregulert dør
Høyeste temperatur	250 °C	Antall glass i ovnsdøren	3
Antall hyller	2	Mikrobølgeovn stopper når dør åpnes	Ja
Antall lamper	2	Mykt lukkende hengsler	Ja
Type lampe	Halogen	Myk åpen	Ja
Lett effekt	40 W	Skorsten	Fast
Lys når døren åpnes	Ja	Kjølesystem	Tangential
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1000 W	Kjøledyse	Enkelt
Grillelement - styrke	2000 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	211x462x401 mm
Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W	Temperaturkontroll	Elektronisk
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Dør åpning type	Standard åpning	Vernesjerm for mikrobølgeovn	Ja

Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom 40 l
 Antall ovnsrom 1

Mikrobølgeeffekt 800 W

Standardtilbehør

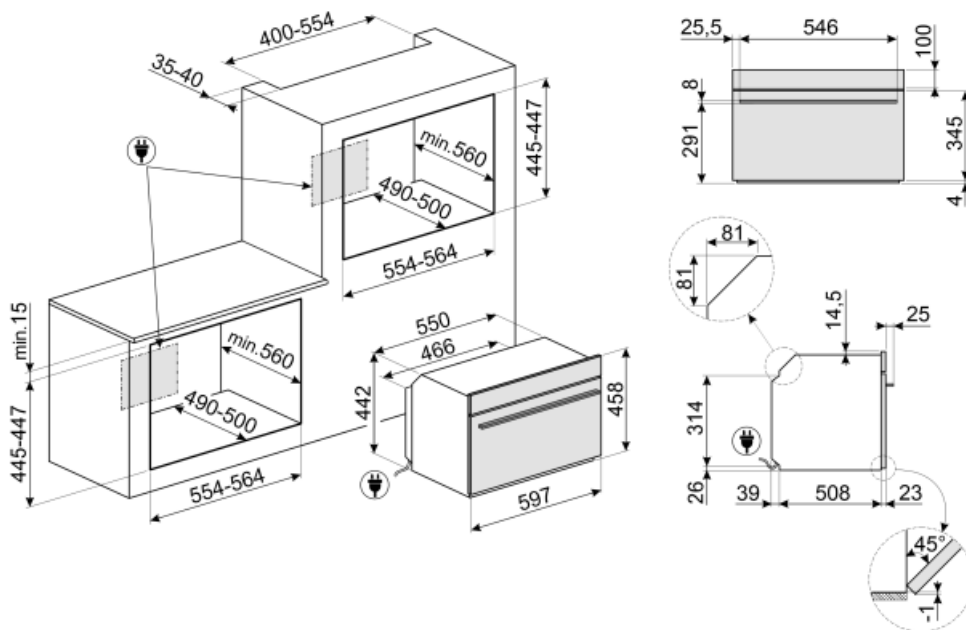
Rist med bakre stopp 1
 Ristinnsats for brett 1

Brett i glass 1

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
 Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3300 W

Frekvens (Hz) 50 Hz
 Lengde på ledning 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.



STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.





































BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



Symbols glossary (TT)

	Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnert for å gjenskape saftige og sprøstekte retter med den typiske smaken av grillet mat. Den rillede siden er spesielt egnet for kjøtt og ost. Den glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.		Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.
	Kombi-mikrobølgeovn: Denne ovnen gjør det mulig å kombinere to forskjellige tilberedningsmåter (tradisjonell med mikrobølger). Kombinerte ovner gir økte muligheter mens man beholder høy fleksibilitet i husholdningsapparatet.		Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.
	Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.		Trippel glassdør: Antall glassdører.
	Automatisk deaktivering av lys For høyere energisparing vil lysene slukkes automatisk etter ett minutt fra stekestart. Valget kan deaktiveres via innstillingsmenyen. I dette tilfellet vil lyset forbli tent under hele steketiden.		Elektrisk
	Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler over tid. Det er en spesielt pyrolytisk emalje, med høy motstand mot syrer i tillegg til å ha en behagelig glans, som muliggjør bedre rengjøring av ovnsveggene takket være sin lavere porøsitet. Den bakes ved 850 °C og polymeriseres ved en vitenskapelig fastsatt hastighet for å sikre en jevn dybde og styrke. Ever Clean emalje gir et ulastelig sluttresultat både på innsiden av ovnen og på brettene, noe som gjør at flatene til ovnen er svært enkle å vedlikeholde over tid siden fett ikke fester seg ved steking		Vifteassistert: Intens og homogen tradisjonell steking, passer også for komplekse oppskrifter. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Ventilert steking gir et hurtigere og mer homogent resultat som gir velduftende mat som er fuktig på innsiden. Ideelt for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
	Statisk: Tradisjonell steking egnet for tilberedelse av en rett av gangen. Viften er ikke aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Statisk steking er langsommere og mer delikat, ideell for godt stekte retter som er tørre også innvendig. Ideelt for steking av alle typer steker, kjøtt med mye fett, brød, kaker med fyll.		Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideelt for søte og salte paier, fruktpaier og pizza. Utformet for å fullføre stekeprosessen og gjøre maten sprøere. Dette symbolet i en gassovn viser til gassbrenneren.
	Circulaire: Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker.		ECO: Lavt energiforbruk ved steking. Denne funksjonen er særlig egnet for steking på en halv hylle med lavt energiforbruk. Den er anbefalt for alle typer mat bortsett fra de som kan generere store mengder fuktighet (for eksempel grønnsaker). For å oppnå maksimal energibesparelse og redusere tidsbruken, anbefales det å legge maten i ovnen uten å forhåndsvarme stekekammeret

- | | |
|---|---|
|  <p>Grill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er ikke aktiv. Gir ypperlige grill- og gratineringsresultater. Brukes ved endt steking for å gi et en jevn bruking av retten.</p> |  <p>Mikrobølger: Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnert for steking uten fett, men også til tining og varming av mat uten å endre den opprinnelige utseende og aroma. Mikrobølgefunksjonen kan også kombineres med konvensjonelle funksjoner med alle de resulterende fordeler. Ideell for alle typer mat.</p> |
|  <p>Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.</p> |  <p>Mikrobølge + grillelement: Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.</p> |
|  <p>Vifte kombinert med tradisjonell steking, hvor varme genereres både oven- og nedenfra for å gi jevn varme. Ved å legge til mikrobølgefunksjonen oppnår man samme stekerresultat på kortere tid.</p> |  <p>Pizzafunksjon: Spesifikk funksjon for pannestekt pizza. Gir en pizza som myk på innsiden og sprø på utsiden, med fyll som er perfekt stekt, ikke tørt og ikke brent.</p> |
|  <p>Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.</p> |  <p>Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden</p> |
|  <p>Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.</p> |  <p>SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.</p> |
|  <p>Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.</p> |  <p>Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.</p> |
|  <p>Elektronisk kontroll: Gjør det mulig å kontrollere temperaturen i ovnen med en presisjon på 2-3 °C. Dette gjør det mulig å steke mat som er svært følsom for temperaturendringer, slik som kaker, soufflé, puddinger.</p> |  <p>Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.</p> |
|  <p>Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.</p> |  <p>Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.</p> |
|  <p>...</p> |  <p>Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frituresteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.</p> |



Tilpasset stekefunksjon for rektangulær ildfast stein PPR2. Dimensjoner ideelle for steking av pizza, og gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks