

SO4201M1BI



Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	Micro combi
EAN-kode	8017709364533



Æstetik

Æstetik	Musa	Type af silketryk	Symboler
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Musa
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Materiale	Glas	Logo	Silketryk
Glastype	Eclipse	Betjeningsknapper	Musa
Farve silketryk	Grå	Betjening farve	Sort

Betjeninger

			
Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2





Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 10

Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 ECO Øko	 Stor grill

Mikrobølgefunktioner

 Mikrobølge	 Mikrobølge + bund + top + ventilator	 Mikrobølge + Varmluft + ventilator
 Mikroovn + grill		

Andre funktioner

 Optøning efter tid

Valgmuligheder



Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	40 l	Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Ovnrum	QS-Galileo	Døråbning type	Standardåbning
Min. temperatur	30 °C	Låge	Temperate-låge
Maksimal temperatur	280 °C	Samlet antal lågeglas	3
Antal hylder	2	Mikrobølgeovn standser, når lågen åbnes	Ja
Antal lamper	1	Emhætte af skorstenstype	Fast
Type af lamper	Halogen	Kølesystem	Tangentiel
Lys effekt	40 W	Kølekanal	Enkelt
Lys, når lågen åbnes	Ja	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	211x462x401 mm
Nedre varmelegeme - effekt	1000 W	Temperaturstyring	Elektronisk
Grillelement - effekt	1750 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaalje
Rundt varmelegeme - effekt	1400 W	Mikrobølgeovn skærmbeskyttelse	Ja

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	40 l	Mikrobølgeovn udgangseffekt	850 W
-----------------------------	------	------------------------------------	-------

Antal rum 1

Medfølgende tilbehør

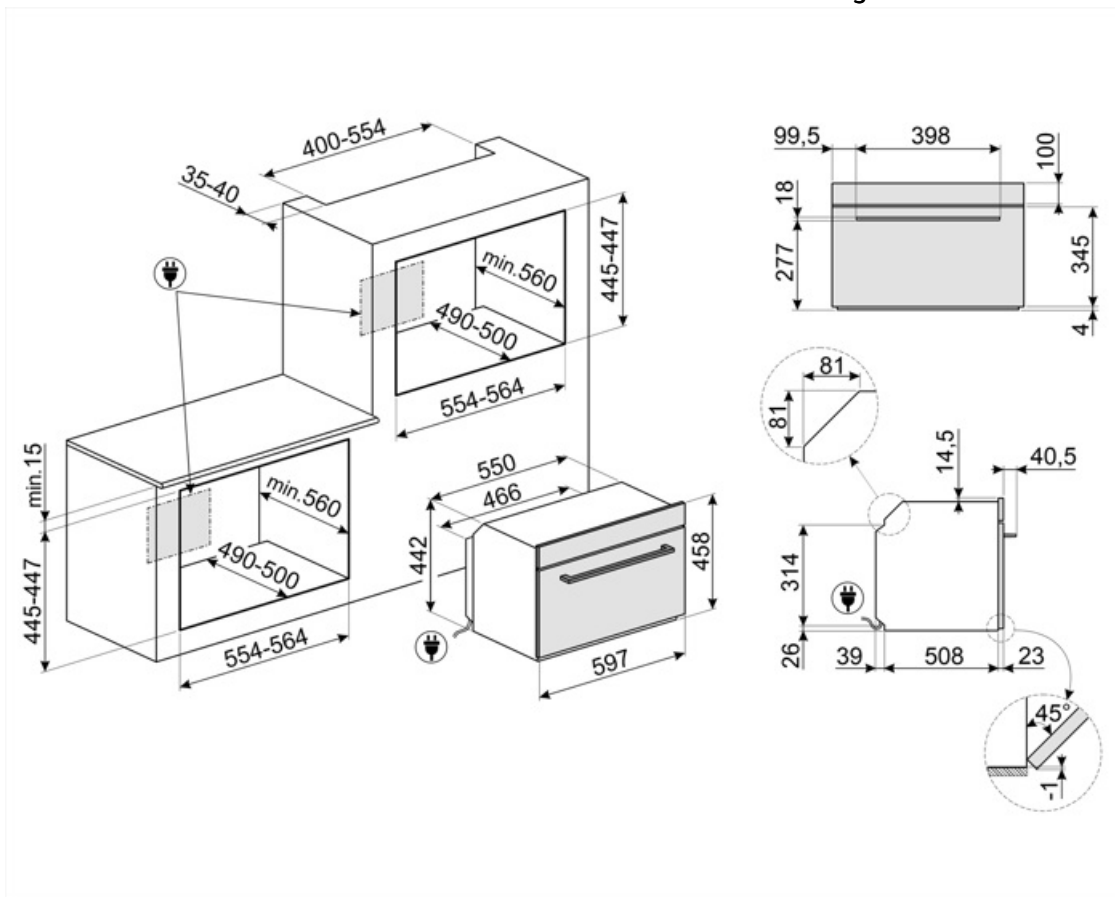
Rist med bagstop 1
Ristindsats til bakke 1

Glasbakke 1

Elektrisk tilslutning

Spænding 220-240 V
Stik Nej
Nuværende 14 A

Elektrisk tilslutning, normering (W) 3100 W
Frekvens (Hz) 50 Hz
Kabellængde 150 cm



Compatible Accessories

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.



ET50

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



STONE2

Rektangulær pizzasten uden håndtag, egnet til 45 cm og 60 cm brede ovne. Mål B42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk brændefyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager



ET20

Emaljeret bakke, 20 mm dyb































GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



Symbols glossary

-  Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklusen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.
-  Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.
-  Triple glaslåger: Antal glaslåger.
-  Elektrisk
-  Kombinationsmikrobølgeovn: Denne ovn gør det muligt at kombinere to forskellige måder at lave mad på (traditionel med mikrobølger). Kombinerede ovne øger madlavningsmulighederne, samtidig med at de giver maksimal fleksibilitet for husholdningsapparater.
-  Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
-  Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.
-  Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisch, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bækkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen
-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet

-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Mikroovn: Mikrobølger trænger direkte ind i maden og tilbereder meget hurtigt og med betydelige energibesparelser. Velegnet til madlavning uden fedt, de er også i stand til at tø og opvarme mad uden at ændre dets oprindelige udseende og aroma. Mikrobølgefunktionen kan også kombineres med konventionelle funktioner med alle de resulterende fordele. Ideel til alle typer mad.
-  Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.
-  Mikroølgeovn + grill-legeme: Brug af grillen resulterer i en perfekt bruning af madens overflade. Mikrobølger tillader i stedet for madlavning på kort tid den indre del af maden.
-  Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Kompakte apparater med en højde på 45 cm - perfekt løsning til at opfylde de funktionelle krav til køkkensæt med lille højde. Fås i flere typer og i forskellige stilarter.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  Oplyste betjening: er en sikkerhedsanordning, der advarer brugeren om, at apparatet er tændt, samtidig er det også er en fantastisk designfunktion.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.
-  Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.
-  Elektronisk betjening: Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  ...