SO4201M1BI

Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombimikrobølgeovn
Galileo platform	Micro combi
EAN-kode	8017709364533



Estetisk linje

Estetikk	Musa	**Type silketrykk**	Symboler
Farge	Sort	**Dør**	Helglass
Finish	Blank	**Håndtak**	Musa
Design	Flat	**Håndtak farge**	Sort
Materiale	Glass	**Logo**	Silketrykk
Glass Type	Formørkelse	**Kontroll brytere**	Musa
Farge på silketrykk	Grå	**kontroller farge**	Sort

Kontroller

Displaynavn	CompactScreen	**Kontrollinnstilling**	Kontroll brytere
Displayteknologi	LCD	**Antall kontroller**	2

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill

Mikrobølgeovn funksjoner


Mikrobølgeovn


Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte


Mikrobølgeovn + varmluft + vifte


Mikrobølgeovn + grill

Andre funksjoner


Opptining etter tid

Funksjoner



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

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	40 l	**Oppvarming suspendert når døren åpnes**	Ja
Kammer	QS-Galileo	**Dør åpning type**	Standard åpning
Laveste temperatur	30 °C	**Dør**	Temperaturregulert dør
Høyeste temperatur	280 °C	**Antall glass i ovnsdøren**	3
Antall hyller	2	**Mikrobølgeovn stopper når dør åpnes**	Ja
Antall lamper	1	**Skorsten**	Fast
Type lampe	Halogen	**Kjølesystem**	Tangential
Lett effekt	40 W	**Kjøledyse**	Enkelt
Lys når døren åpnes	Ja	**Nettomål for ovnsrom (H x B x D)**	211x462x401 mm
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1000 W	**Temperaturkontroll**	Elektronisk
Grillelement - styrke	1750 W	**Materiale ovnsrom**	Ever clean-emalje
Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W	**Verneskjerm for mikrobølgeovn**	Ja

Kapasitets-/energietikett



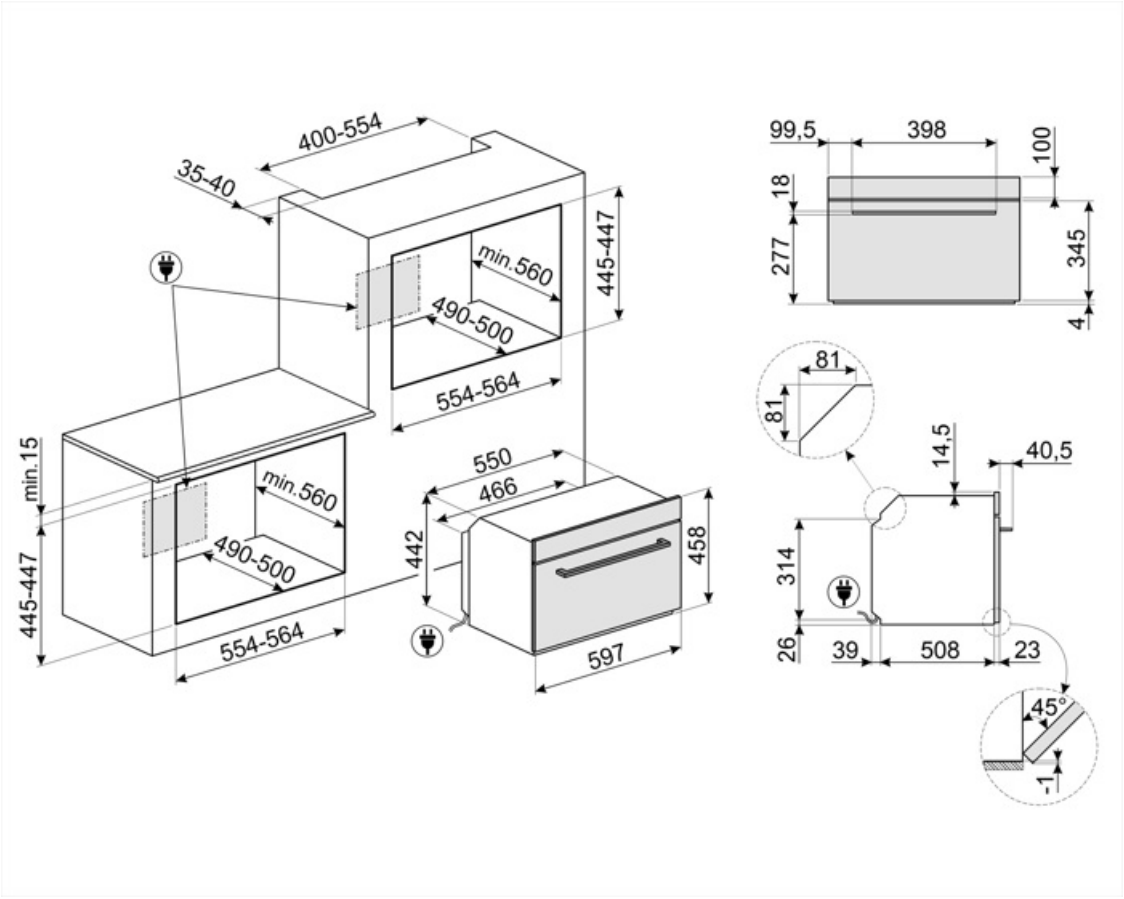
Nettovolum for ovnsrom	40 l	**Mikrobølgeeffekt**	850 W
Antall ovnsrom	1		

Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	1	**Brett i glass**	1
Ristinnsats for brett	1		

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	**Elektrisk tilkoblingseffekt (W)**	3100 W
Støpseltype	Nei	**Frekvens (Hz)**	50 Hz
Nåværende	14 A	**Lengde på ledning**	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

Emaljert brett, 50mm dypt



STONE2

Rektangulær pizza-stein uten håndtak, egnet for 45 cm og 60 cm brede ovner. Mål B42 x H1,8 x D37,5cm. Ideelt for steking av pizza med samme resultater som typiske vedfyrte ovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



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



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 sprekkdanelser 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 fettet 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.



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



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.

Mikrobølger: Ved å penetrere rett inn i kjøttet vil mikrobølger tilberede maten svært fort og med betydelig energisparing. Egnet 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.

Mikrobølge + grillelement: Bruk av grill resulterer i perfekt bruning utvendig. Mikrobølgene gjør det mulig å steke maten innvendig på kort tid.

Turbo: Varmen kommer fra tre retninger: Ovenfra, nedenfra og fra baksiden av ovnen. Viften er aktiv. Gir hurtigere matlaging, selv på flere nivåer uten blanding av aromaer. Ideell for store matvolum eller mat som krever intens steking.



KEEP_WARM_72dpi



Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.



Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.



Tiltbar rist: Den tiltbare risten kan enkelt hektes av for å flytte varmeelementet og rengjøre oversiden av apparatet i et enkelt steg.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.



Steking med samtidig bruk av varmeelement kombinert med vifte og mikrobølger.



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 stekeresultat på kortere tid.



Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.



Belyste kontroller: Er en sikkerhetsinnretning som varsler brukeren om at apparatet står på, i tillegg til å gi et overveldende design-særpreg.



Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.



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, sufflé, puddinger.



Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.