

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
Oppskrifter tilpasses	No
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

Kammer

QS-Galileo

Laveste temperatur

30 °C

Høyeste temperatur

280 °C

Antall hyller

2

Antall lamper

1

Type lampe

Halogen

Lett effekt

40 W

Lys når døren åpnes

Ja

Sirkulerende

1000 W

varmeelement - Strøm

Grillelement - styrke

1750 W

Sirkulerende

1400 W

varmeelement - effekt

Oppvarming suspendert når døren åpnes

Ja

Dør åpning type

Standard åpning

Dør

Temperaturregulert dør

Antall glass i ovnsdøren

3

Mikrobølgeovn stopper når dør åpnes

Ja

Skorsten

Fast

Kjølesystem

Tangential

Kjøledyse

Enkelt

Nettomål for ovnsrom (H x B x D)

211x462x401 mm

Temperaturkontroll

Elektronisk

Materiale ovnsrom

Ever clean-emaasje

Vernesjerm for mikrobølgeovn

Ja

Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom

40 l

Mikrobølgeeffekt

850 W

Antall ovnsrom

1

Medfølgende tilbehør

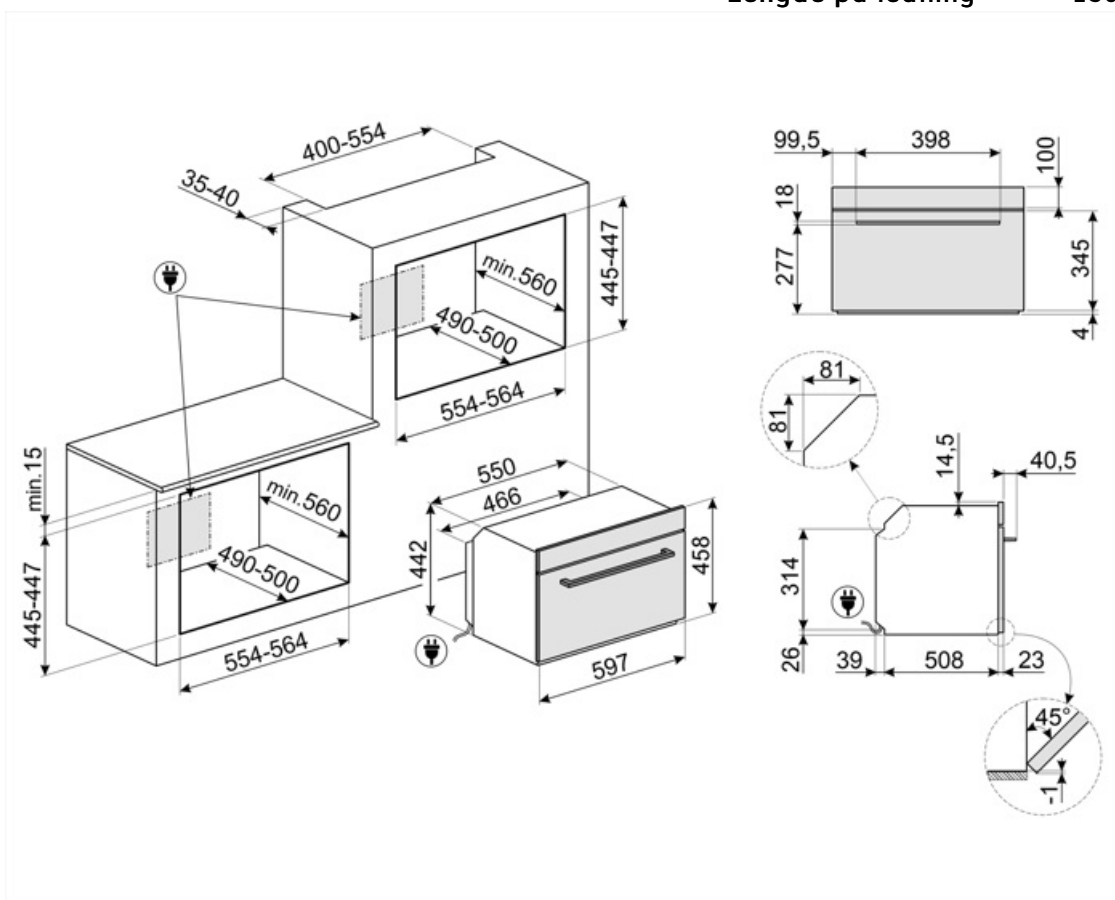
Rist med bakre stopp 1
Ristinnsats for brett 1

Brett i glass 1

Elektrisk tilkobling

Spenning 220-240 V
Støpseltype Nei
Nåværende 14 A

Elektrisk tilkoblingseffekt (W) 3100 W
Frekvens (Hz) 50 Hz
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 tinfunksjon. 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.		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 jevn brukning 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-særpreget.
-  **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, soufflé, pudding.
-  **Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.**