SO4204M2PB

Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombimikrobølgeovn
Galileo platform	Speedwave
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709365523



Estetisk linje

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

Kontroller

Displaynavn	VivoScreen	**Antall visningsspråk**	20
Displayteknologi	TFT	**Visningsspråk**	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Kontrollinnstilling	Trykkontroller		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	15
Automatiske programmer	150
Oppskrifter tilpasses	10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

- Statisk
- Vifte assistert
- Varmluft
- Turbo
- Eco
- Stor grill
- Vifte grill (stor)
- Undervarme
- Varmluft (Pizza/pai funksjon)
- Pizza

Mikrobølgeovn funksjoner

- Mikrobølgeovn
- Mikrobølgeovn + bunn + topp + vifte
- Mikrobølgeovn + varmluft + vifte
- Mikrobølgeovn + grill
- Mikrobølger + Sirkulær + Bunn
- Oppvarming og re-generasjon

Andre funksjoner

- Opptining etter tid
- Opptining etter vekt
- Heving
- Steinsteking
- BBQ
- Air-Fry
- Smelt
- Soft
- Popcorn
- Varmholdingsfunksjon
- Tallerkenvarmere
- Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

- Vapor Clean

Sabbatmodus	Ja

Funksjoner

Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt
Timer	Ja
Tidsur	3
Kontroller med barnelås	Ja
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, ECO-logic, Luminosità, Toner, Volum toni
Matlaging med steketermometer	Ja
Flerstegstilberedning	Ja, opptil 2 steg
Smart komfyr	Ja
SammeTid	Ja
DeltaT-tilberedning	Ja
Demomodus	Ja
Demo-opplæringssett	Ja
Touch guide	Ja
kronologi	Ja, de siste 10 funksjonene benyttet
Rask forvarming	Ja
Forvarming administrasjon	Ja

Tekniske egenskaper



Kapasitet (l)	40 l
Kammer	QS-Galileo
Laveste temperatur	25 °C
Høyeste temperatur	250 °C
Antall hyller	2
Antall lamper	1
Type lampe	LED
Lett effekt	3 W
Lys når døren åpnes	Ja
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W
Øvre varmeelement - Strøm	1000 W
Grillelement - styrke	1700 W
Stor grill - effekt	2700 W
Sirkulerende varmeelement - effekt	1400 W
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
Mykt lukkende hengsler	Ja
Myk åpen	Ja
Vekselretter	Ja
Rører	Ja
Skorsten	Dobbelt
Kjølesystem	Tangential
Kjøledyse	Enkelt
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	214x462x397 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Verneskjerm for mikrobølgeovn	Ja

Kapasitets-/energietikett



Nettovolum for ovnsrom	40 l
Antall ovnsrom	1
Mikrobølgeeffekt	900 W
Mikrobølgeovn - Utgangseffekt	900 W

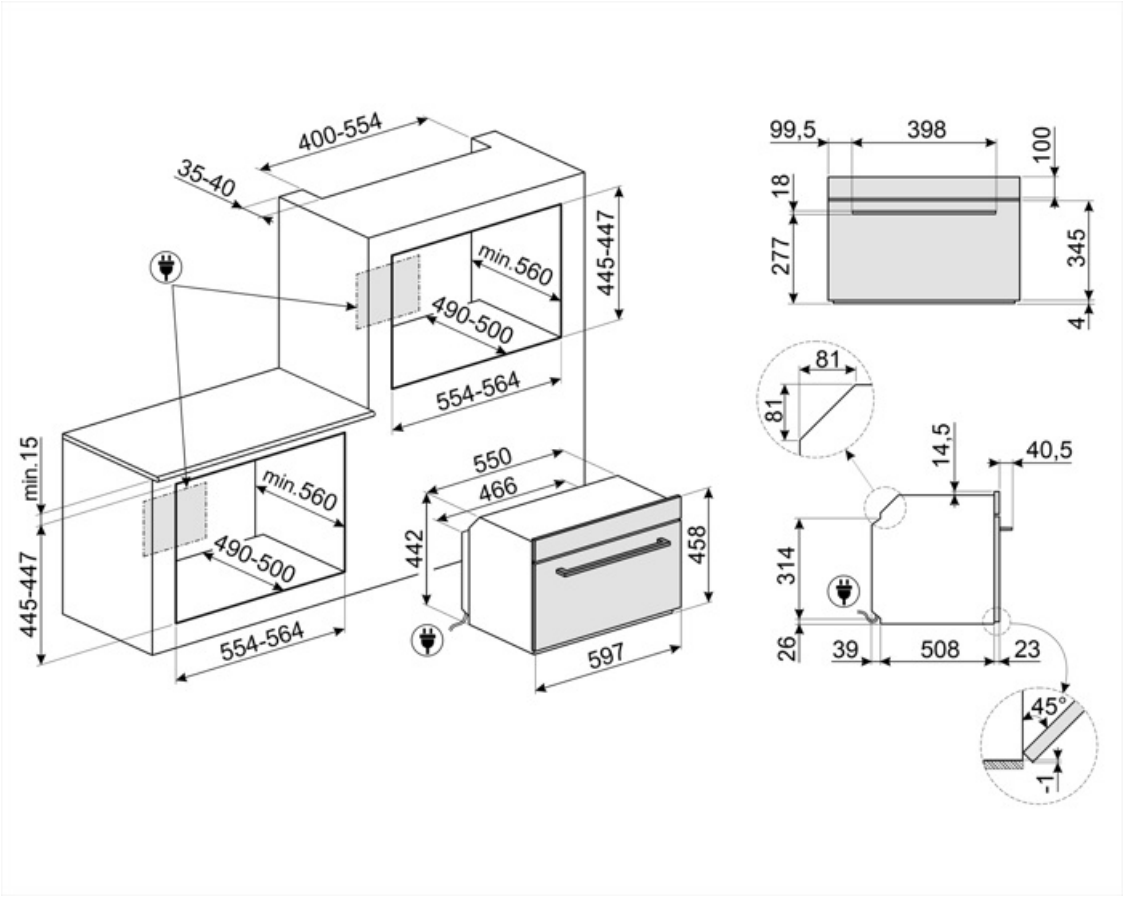
Medfølgende tilbehør



Rist med bakre stopp	1
Ristinnsats for brett	1
Brett i glass	1
Fullt uttrekkbar teleskopskinne	1
Steketermometer	Ja, flerpunkt

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V
Støpseltype	(F;E) Schuko
Nåværende	13 A
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W
Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Lengde på ledning	150 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
99,5
398
100
18
277
345
4
81
81
14,5
40,5
314
26
39
508
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Brett til luftfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



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.



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

Symbols glossary



Spesifikk stekefunksjon for dobbeltsidige BBQ-plater. Egnet 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 glattte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



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.



Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



ECO-logic: Valg som gjør det mulig å begrense effektgrensen til apparatet energisparing.



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



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.



Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Vektstyrt tining: Automatisk tinefunksjon. Man kan velge type mat som skal tines fra flere kategorier (KJØTT - FISK - BRØD - DESSERT). Når man taster inn matens vekt vil ovnen automatisk velge den tiden som er best egnet for den aktuelle tiningen.



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



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.



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.

Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.

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

Viftegrill: Svært intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Viften er aktivert. Gir optimal grilling av de tykkeste kjøttstykkene. Ideelt for store kjøttstykker.

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.

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.

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

Platestativvarming: Funksjon for varming eller varmeholding av retter. Sett bakebrettet på nederste hylle og stable rettene som skal varmes opp.

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.

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.

Denne funksjonen kan gjenoppvarm retter uten at de blir tørre eller harde.

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

Temperatursonde: Med temperatursonden er det mulig å tilberede steker, ryggstykker og kjøtt av forskjellig opprinnelse og størrelse på perfekt måte. Sonden vil faktisk forbedre tilberedelsen, t akket være den presise kontrollen av temperaturen i kjernen av retten. Kjernetemperaturen til maten måles med en spesialsensor som er plassert inni tuppen. Med en gang temperaturen når forhåndstemperaturen innstilt av brukeren er retten ferdig

Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden

SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.

Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.

Soft close: Alle modeller er utstyrt med avansert funksjon for myk lukking av døren, noe som gjør at enheten lukkes mykt og stille.

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.

Touch-kontroll: Enkelt touch-kontroll som gjør at apparatet kan programmeres med et enkelt tastetrykk.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

4,3" VIVOscreen-display gir et avansert touch-grensesnitt med farger, for automatisk styring av tennprogrammer som Delta T, Multi-step og SameTime.

INSTANT GO: Aktivering av denne funksjonen gjør det mulig å starte matlagingen umiddelbart. Forvarming er inkludert i steketiden og ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur. Særlig egnet for frossen mat.

Multipunkt-temperatursonden har tre deteksjonspunkter. Dette betyr at den ikke bare leser av kjernetemperaturen, men også temperaturen på andre steder. Ovnen vil prosessere all disse dataene for å unngå ujevn steking. På denne måten kan hvert produkt stekes med en profesjonell restaurantstil.

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

Funksjon som løser enhver tvil. Mer enn 100 popup-vinuder som kan åpnes med et langt trykk på hvert ikon, gir informasjon om bruk av displayet og steking.

Smart Cooking er den perfekte oppskrift for enhver anledning. Kjøtt, fisk, pasta, desserter osv., opptil 150 automatiske oppskrifter som gjør det mulig å tilberede enhver rett med en enkelt trykk. Velg din meny, ovnen tar seg av resten.

Teleskopskinner: Gjør det mulig å dra ut retter og sjekke disse uten å fjerne dem fullstendig fra ovnen.

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

Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.

Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

Varmeholding: Funksjonen holder den tilberedte maten varm.

Aktiv og kontrollert mikrobølgefordeling. Microwave Stirrer viften fordeler bølgene jevnt inne i ovnen, noe som reduserer behovet for tallerken.

Den perfekte måten å tilberede en komplett meny i noen få enkle steg med en betydelig tidsbesparelse. Det store kammeret har plass til forskjellige typer mat samtidig, som kan stekes uten at duftene blander seg. De nøye studerte termodynamiske strømningene sikrer jevn steking på samtlige nivåer. SammeTid-algoritmen kalkulerer tiden, stekefunksjonene og alle parametrene, slik at tre retter kan være klare samtidig

Vekselretterteknologi gjør det mulig å generere mikrobølger kontinuerlig og ved ønsket effekt. Den konstante strømningen, med av- og på-sykluser, gir nøyaktig kontroll over temperaturen, reduserer tidsbruken, unngår energisløsing, og gjør det mulig å oppnå ypperlige resultater både med steking, tining og gjenoppvarming, takket være mindre forskjeller mellom kjerne- og overflatetemperaturen i maten

Spesifikk stekefunksjon for AIRFRY varmluftsfrityrkoker. Ideell for å gjenskape tradisjonell frityrsteking i ovn, men med færre kalorier og mindre fett. Gjør det mulig å tilberede retter raskt og enkelt, som for eksempel pommes frittes, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.

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

Dobbel skorsteinsteknologi skaper en spesiell luftstrøm inne i kammeret som reduserer kondensen i forbindelse med bruk av mikrobølger, hvor kammeret er kaldt men maten er varm

DeltaT-tilberedning Ovnen stiller automatisk inn kammertemperaturen til en forhåndsinnstilt temperatur (kalt deltaT) som er høyere enn kjernetemperaturen som er blitt avlest av sonden. Når sonden leser av en ekstra grad i kjernen, vil ovnen automatisk øke den innvendige temperaturen med en grad. Ovnen gir mulighet til å velge mellom tre forskjellige deltaT-tilberedningsmetoder (langsom, medium, rask) og stille inn en hvilken som helst ønsket kjernetemperatur. En konsentrasjon av teknologi som gjør det mulig å oppnå møre og saftige produkter av høyeste kvalitet.

Funksjon for smelting av smør og sjokolade uten å bruke vannbad

Funksjon som mykner opp smør og ost. Nyttig for å bringe frosne desserter til serveringstemperatur fort. Funksjonen kan også brukes til å mykne opp iskrem.

Funksjon for tilberedelse av popcorn i pose