

SO4301M1X



Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Energiførelse	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	Micro combi
EAN-kode	8017709297282



Æstetik

Æstetik	Classic	Farve silketryk	Sort
Farve	Rustfrit stål	Type af silketryk	Symboler
Finish	Fingerproof	Løge	Med 2 vandrette paneler
Design	Flad	Håndtag	Classic
Materiale	Rustfrit stål	Håndtag farve	Rustfrit stål
Type af stål	Børstet	Logo	Præget
Glastype	Eclipse	Betjeningsknapper	Classic

Betjeninger

			
Displaynavn	CompactScreen	Betjeningsindstillinger	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	Ant. knapper	2




Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 10

Traditionelle madlavningsfunktioner


 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmeluft
 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
Minutur	Ja	Udstillingstilstand	Ja
Timer	Ja	Hurtig genopvarmning	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja		

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	<50 l	Døråbning type	Standardåbning
Ovnrum	QS-Galileo	Låge	Temperate-låge
Min. temperatur	30 °C	Samlet antal lågeglas	3
Maksimal temperatur	250 °C	Mikrobølgeovn standser, når lågen åbnes	Ja
Antal hylder	2	Emhætte af skorstenstype	Fast
Antal lamper	1	Kølesystem	Tangentiel
Type af lamper	Halogen	Kølekanal	Enkelt
Lys effekt	40 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	211x462x401 mm
Lys, når lågen åbnes	Ja	Temperaturstyring	Elektronisk
Grillelement - effekt	1500 W	Ovnrum materiale	Ever Clean-emaile
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Mikrobølgeovn skærmbeskyttelse	Ja

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	40 l	Mikrobølgeovn udgangseffekt	800 W
Antal rum	1		

Medfølgende tilbehør

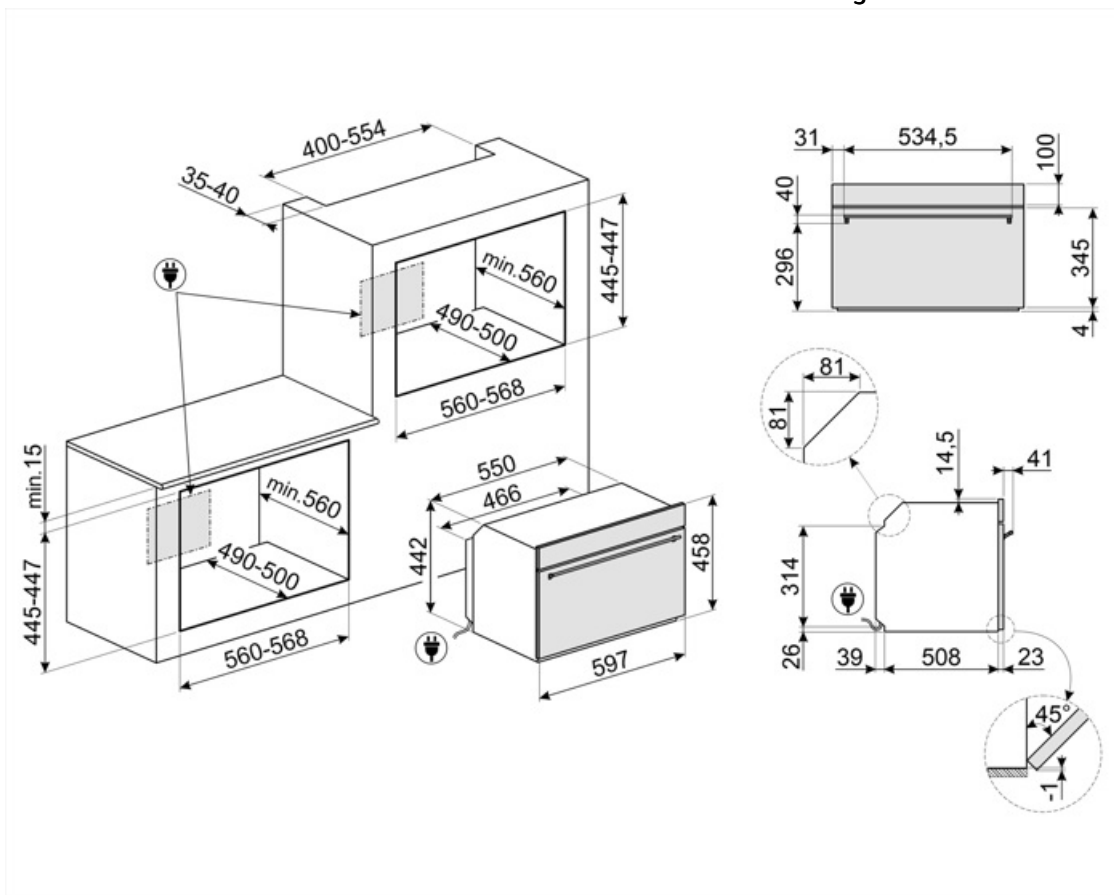
Rist med bagstop 1
Ristindsats til bakke 1

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

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.



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



AIRFRY2

Luffriture bakke. Ideel til at genskabe traditionel stegning i ovnen, men med færre kalorier og mindre fedt. Det giver dig mulighed for hurtigt og enkelt at tilberede retter som pommes frites, stegte grøntsager og fisk, hvilket sikrer perfekt brunning og sprødhed.



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 / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.		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.
	Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.		Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.
	Triple glaslåger: Antal glaslåger.		Elektrisk
	Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatiske, 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 bakkerne, 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. Ventilator 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.		Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
	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.

- | | |
|---|---|
|  <p>Mikrobølgeovn + grill-legeme: Brug af grillen resulterer i en perfekt brunning af madens overflade. Mikrobølger tillader i stedet for madlavning på kort tid den indre del af maden.</p> |  <p>Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p> |
|  <p>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%.</p> |  <p>Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |
|  <p>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</p> |  <p>...</p> |