

# SO4302M1X




<b>Kategori</b>	Kompaktovn 45 cm
<b>Produktfamilie</b>	Ovn
<b>Energitilførsel</b>	Elektrisk
<b>Varmekilde</b>	Elektrisk
<b>Tilberedningsmetode</b>	Kombi-mikrobølgeovn
<b>Galileo platform</b>	Micro combi
<b>Rengøringsystem</b>	Damprens
<b>EAN-kode</b>	8017709307738



## Æstetik

<b>Æstetik</b>	Classic	<b>Type af silketryk</b>	Symboler
<b>Farve</b>	Rustfrit stål	<b>Låge</b>	Med 2 vandrette paneler
<b>Finish</b>	Fingerproof	<b>Håndtag</b>	Classic
<b>Design</b>	Flad	<b>Håndtag farve</b>	Rustfrit stål
<b>Materiale</b>	Rustfrit stål	<b>Logo</b>	Præget
<b>Type af stål</b>	Børstet	<b>Betjeningsknapper</b>	Classic
<b>Glastype</b>	Eclipse	<b>Betjening farve</b>	Ståleffekt
<b>Farve silketryk</b>	Sort		

## Betjeninger

			
<b>Displaynavn</b>	EvoScreen	<b>Betjeningsindstillinger</b>	Knapper & touch knapper
<b>Displayteknologi</b>	LCD	<b>Ant. knapper</b>	2




## Programmer/Funktioner


<b>Ant. madlavningsfunktioner</b>	11
-----------------------------------	----

## Traditionelle madlavningsfunktioner







 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Øko	 Stor grill	 Base
 Pizza		

## Mikrobølgefunktioner

 Mikrobølge	 Mikrobølge + bund + top + ventilator	 Mikrobølge + Varmluft + ventilator
---	--	--

 Mikroovn + grill

## Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Godkendelse	 Tilberedning med sten
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

## Rengøringsfunktioner

 Damprens

## Valgmuligheder



### Timerindstillinger

Forsinket start og automatiske slut tilberedning

Minutur	Ja
Timer	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja

### Andre muligheder

Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner

Udstillingstilstand	Ja
Hurtig genopvarmning	Ja

## Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	<50 l	Døråbning type	Standardåbning
Ovnrum	QS-Galileo	Låge	Temperate-låge
Min. temperatur	25 °C	Samlet antal lågeglas	4
Maksimal temperatur	250 °C	Mikrobølgeovn standser, når lågen åbnes	Ja
Antal hylder	2	Soft close-hængsler	Ja
Antal lamper	2	Soft Open	Ja
Type af lamper	Halogen		
Lys effekt	40 W		

---

Lys, når lågen åbnes	Ja	Emhætte af skorstenstype	Fast
Nedre varmelegeme - effekt	1200 W	Kølesystem	Tangentiel
Grillelement - effekt	1750 W	Kølekanal	Enkelt
Rundt varmelegeme - effekt	1400 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	211x462x401 mm
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja	Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emaIje
		Mikrobølgeovn skærmbeskyttelse	Ja

## Ydeevne/energimærke

---



Rummets nettorumfang	40 l	Mikrobølgeovn udgangseffekt	800 W
Antal rum	1		

## Medfølgende tilbehør

---

Rist med bagstop	1	Glasbakke	1
Ristindsats til bakke	1		

## Elektrisk tilslutning

---

Spænding	220-240 V	Elektrisk tilslutning, normering (W)	3300 W
Stik	Nej	Frekvens (Hz)	50 Hz
Nuværende	15 A	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



### 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.



### 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



### GTP2

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



### PALPZ

Pizzaspade med håndtag der kan foldes væk width: 315mm længde: 325 mm



## Symbols glossary



Dedikeret madlavningsfunktion til den dobbeltsidede BBQ-grill. Velegnet til at genskabe saftige og sprøde retter i ovnen med den typiske smag af grillet madlavning. Den ribbede side er særlig velegnet til kød og oste; den glatte side til fisk, skaldyr og grøntsager.



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 elektrostatisk, 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.



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 inde i. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.























Elektrisk



Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventileret madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere inde i. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.

- |  |  |
|--|--|
|  <p><b>Varmluft:</b> 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.</p> |  <p><b>ECO:</b> 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</p>                           |
|  <p><b>Grill:</b> 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.</p>                                   |  <p><b>Mikroovn:</b> 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.</p> |
|  <p><b>Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.</b></p>   |  <p><b>Mikrobølgeovn + grill-legeme:</b> 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.</p>  |
|  <p><b>Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.</b></p>   |  <p><b>Pizza funktion:</b> Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.</p>   |
|  <p><b>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.</b></p>   |  <p><b>KEEP_WARM_72dpi</b></p>  |
|  <p><b>Sidelys:</b> To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.</p>  |  <p><b>Luft ved 40 °C</b> giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum</p>  |
|  <p><b>Hurtig forvarmning:</b> 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><b>SABBATH:</b> funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.</p>   |
|  <p><b>Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.</b></p>  |  <p><b>Soft close:</b> alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.</p>   |
|  <p><b>Elektronisk betjening:</b> 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><b>Vapor Clean:</b> En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.</p>   |
|  <p><b>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</b></p>  |  <p><b>Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.</b></p>   |



Den nye EVOscreen-skærm er forbedret med ny, optimeret farvegrafik: 5 berøringsknapper styrer funktioner og parametre på en ekstremt enkel måde.



Dedikeret madlavningsfunktion til luftfryseristen AIRFRY. 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.



Dedikeret tilberedningsfunktion til den rektangulære ildfaste sten PPR2 Dimensioner  
Ideel til tilberedning af pizzaer med samme resultat som en typisk træfyret ovn. Kan også bruges til bagning af brød, focacciaer og andre opskrifter som tærter, flaner eller småkager