SO4201M1BI

Kategori	Kompaktovn 45 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-mikrobølgeovn
Galileo platform	Micro combi
EAN-kode	8017709364533



Æstetik

Æstetik	Musa	**Type af silketryk**	Symboler
Farve	Sort	**Låge**	Helglas
Finish	Blank	**Håndtag**	Musa
Design	Flad	**Håndtag farve**	Sort
Materiale	Glas	**Logo**	Silketryk
Glastype	Eclipse	**Betjeningsknapper**	Musa
Farve silketryk	Grå	**Betjening farve**	Sort

Betjeninger

Displaynavn	CompactScreen	**Betjeningsindstillinger**	Betjeningsknapper
Displayteknologi	LCD	**Ant. knapper**	2

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 10

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- 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
Minutur	Ja
Timer	Ja
Bejteningslås/børnesikring	Ja
Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys
Udstillingstilstand	Ja
Hurtig genopvarmning	Ja

Tekniske egenskaber



Kapacitet (liter)	40 l
Ovnrum	QS-Galileo
Min. temperatur	30 °C
Maksimal temperatur	280 °C
Antal hylder	2
Antal lamper	1
Type af lamper	Halogen
Lys effekt	40 W
Lys, når lågen åbnes	Ja
Nedre varmelegeme - effekt	1000 W
Grillelement - effekt	1750 W
Rundt varmelegeme - effekt	1400 W
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning
Låge	Temperate-låge
Samlet antal lågeglas	3
Mikrobølgeovn standser, når lågen åbnes	Ja
Emhætte af skorstenstype	Fast
Kølesystem	Tangentiel
Kølekanal	Enkelt
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	211x462x401 mm
Temperaturstyring	Elektronisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Mikrobølgeovn skærmbeskyttelse	Ja

Ydeevne/energimærke



Rummets nettorumfang	40 l
Mikrobølgeovn udgangseffekt	850 W

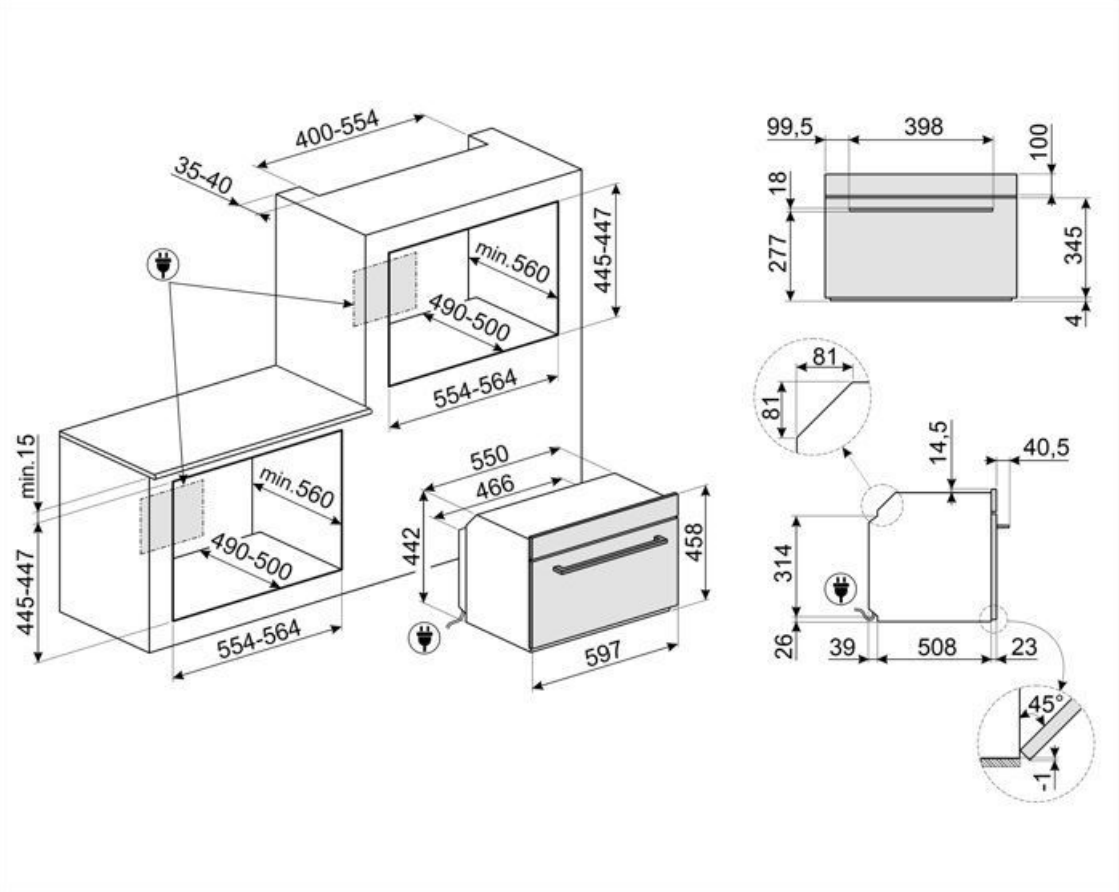
Antal rum	1

Medfølgende tilbehør

Rist med bagstop	1	**Glasbakke**	1
Ristindsats til bakke	1		

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Elektrisk tilslutning, normering (W)**	3100 W
Stik	Nej	**Frekvens (Hz)**	50 Hz
Nuværende	14 A	**Kabellængde**	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

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



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.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Triple glaslåger: 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 indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.



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.



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 bakkerne, 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 indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.



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.



Madlavning med samtidig brug af varmelegemet i kombination med ventilator og mikrobølgeovn.



Ventilator kombineret med traditionel tilberedning, hvor varme genereres ovenfra og nedefra, giver ensartet varme. Tilføjelse af mikrobølgefunktionen giver de samme tilberedningsresultater på kortere tid.



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.



Oplyste betjeninger: er en sikkerhedsanordning, der advarer brugeren om, at apparatet er tændt, samtidig er det også er en fantastisk designfunktion.



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%.



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.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



...



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.



Mikrobølgeovn + grill-legeme: 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.



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.



KEEP_WARM_72dpi



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.



Hældegitter: hældegitteret kan let hægtes af for at kunne bevæge varmelegemet og rengøre apparatets top i et enkelt trin.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.