

# SO4102S3G



Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Steam100
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709326876



## Estetisk linje

Estetikk	Linea	Farge på silkestrykk	Sort
Farge	Neptune Grey	Type silkestrykk	Symboler
Finish	Matt	Dør	Helglass
Design	Flat	Håndtak	Linea minimal
Materiale	Glass	Håndtak farge	Satin metall og sort
Glass Type	Clear1	Logo	Silkestrykk

## Kontroller



Displaynavn	EvoScreen	Kontrollinnstilling	Trykkontroller
Displayteknologi	LCD		




## Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner 12

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner




 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Undervarme	 Pizza	

## Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Manuell damp  Damp + bunn + øvre + vifte  Damp + varmluft + vifte

 Sous Vide




## Andre dampfunksjoner

 Beholderrens  Vann utgang  Inngang vann


 Avkalking

## Andre funksjoner

 Opptining etter tid  Heving  Steinsteking

 BBQ  Air-Fry  Helgeinnstilling

## Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean

## Funksjoner



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>Andre muligheter</b>	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Luminosità, Toner
<b>Timer</b>	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
<b>Tidsur</b>	1	<b>Rask forvarming</b>	Ja

## Tekniske egenskaper



<b>Kapasitet (l)</b>	41 l	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>Kammer</b>	QS-Galileo	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Laveste temperatur</b>	25 °C	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Høyeste temperatur</b>	250 °C	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>Antall hyller</b>	2	<b>Mykt lukkende hengsler</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Myk åpen</b>	Ja
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Skorsten</b>	Variabel
<b>bruker utskiftbare lys</b>	Ja	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Kjøledyse</b>	Enkelt
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja	<b>Dampområde</b>	20 - 100%
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1200 W	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	211x462x401 mm
<b>Grillelement - styrke</b>	1750 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Sirkulerende varmeelement - effekt</b>	1400 W	<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-omalje
		<b>Vann opplasting</b>	Skuff, manuell

Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Tank kapasitet	0,8 l
Dør åpning type	Standard åpning		
Dør	Temperaturregulert dør		

## Kapasitets-/energetikett



Energi effektivitetsklasse	A++	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	1,58 MJ
Nettovolum for ovnsrom	41 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0,44 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0,80 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	2,88 MJ	Energi effektivitetsindeks	61,1 %

## Medfølgende tilbehør

Rist med bakre stopp	1	Brett med rustfritt stål-effekt	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	Perforet brett i rustfritt stål (40 mm)	1
Ristinnsats for brett	1	Andre	Sett vanninnføring

## Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W
Støpseltype	Nei	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	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.



### ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



### 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 foldbart håndtak  
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



### STONE

Rektangulær idlfast stein, ideell til steking av pizza, gir samme resultat som typiske vedfyrede bakeovner. Kan også brukes til å bake brød, focaccia og andre oppskrifter som pai, terte eller kjeks Mål: L42 x H1,8 x D37,5 cm.



### 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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.



### BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



### ET50

Emaljert brett, 50mm dypt



### GTTV2

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



### PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



### 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. Eget 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 glatte siden for fisk, sjømat og grønnsaker.



A++: Energieffektivitetsklasse A++ hjelper med å spare inn opptil 20% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



Avkalkingsfunksjon: Essensielt for å fjerne kalkavleiringer i tanken og gjøre en korrekt drift av produktet mulig. Behovet for denne operasjonen vil varsles av produktet selv.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk



Manuelt vanninnføringsystem: Tanken kan fylles på mindre enn 40 sekunder. Fylling gjøres manuelt takket være den medfølgende trakten.



Kombi-dampovner: Dampstekesystemet gjør det mulig å tilberede en hvilken som helst form for mat med jevnere og raskere resultat. Variasjoner i temperatur- og dampnivå gjør at man oppnår ønsket gastronomisk resultat. Dampsteking reduserer fettinnholdet og gir et sunnere og mer autentisk resultat, noe som reduserer tapet av vekt og volum under tilberedningen av maten. Dampsteking passer perfekt til kjøtt. I tillegg til å gjøre det mye mørere, vil det beholde sin glans og bli mye saftigere. Anbefales for steking av hevede deiger og til brødbaking. Fuktigheten gjør at deigen øker i volum under steking før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelse. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.



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















Det nye EVOscreen-displayet er forbedret med ny, optimert fargegrafikk: 5 trykknapper kontrollerer funksjoner og parametere på en svært enkel måte.






















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.



Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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

-  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 frites, grønnsaker og fisk, med perfekt bruning og sprøhet.
-  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. Ideell 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.
-  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 bruking av retten.
-  Sousvide-tilberedning: Dampfunksjon for perfekt steking av sousvide-retter. Fremhever smaken til retten og holder den utseende og næringsinnhold uforandret. Vakuum-steking (Sous Vide) som gjøres ved hjelp av dampovn er også en utrolig sunn og genuin måte å tilberede mat på. Sous Vide er en matlagingsteknikk som effektivt overfører damp til maten, unngår tap av smak som følge av oksidering, samt fordamping av næringsstoffer og fuktighet under steking. Sous Vide gir også bedre kontroll over mattilberedningen sammenlignet med tradisjonelle metoder, noe som gir et jevnt resultat. Gjør det også mulig å steke ved en lavere temperatur enn tradisjonelle metoder.
-  Fun assistert + Damp: Intens og homogen matlaging. Viften er aktiv og varmen kommer fra undersiden og oversiden samtidig. Dampen som tilføres gjør at man beholder matens organoleptiske egenskaper og steker den bedre på innsiden, noe som gjør maten sprøere og mer fordøyelig. Ideell for kalvestek, andestek og helstekt fisk.
-  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. Ideell for bakt pasta, kjeks, stek og pai.
-  Bunn: Varmen kommer kun fra undersiden av kammeret. Viften er ikke aktiv. Ideell 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.
-  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.
-  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.
-  Dampsteking: Er en naturlig måte for å steke et hvilket som helst produkt, fra grønnsaker til dessert, for slik å beholde de næringsmessige og organoleptiske egenskaper i ingrediensene. Ideell for steking uten fett, for å varme opp mat uten tørking. Damp er ideell for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.
-  Sirkulær + Damp: Tilføring av damp til termoventilert steking gir bedre konservering av matens organoleptiske egenskaper. Varmen kommer fra baksiden av ovnen og fordeles hurtig og jevnt. Viften er aktiv. Den perfekte funksjonen for å steke alle typer retter på en mer delikat måte. Den er også ideell for steking på flere nivåer uten å blande lukter og smaker. Ideell for tilberedelse av stek, kylling og baking av hevede kaker og brød.

-  FUN\_STEAM\_OTHER\_WATER\_IN\_OUT\_72dpi
-  Kompakte apparater med en høyde på 45 cm - perfekt løsning på funksjonskravene til kjøkkensett med små høyder. Tilgjengelig i flere forskjellige stiler.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.
-  Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.
-  Ovnkammeret har 2 forskjellige stekenivåer.
-  For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.
-  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.
-  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
-  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.
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  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.
-  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, soufflé, puddinger.
-  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.