SO4204S4PB

Kategori	Kompakt 45 cm
Produktserien	Ovn
Vitalitetssystem	Ja
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	Steam100 Pro
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709365561



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	Avansert full touch		

Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	20
Automatiske programmer	150
Damp assisterte nivåer	3 + manuell

Oppskrifter tilpasses 10

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk

 Vifte assistert

 Varmluft

 Turbo

 Eco

 Stor grill

 Vifte grill (stor)

 Undervarme

 Varmluft (Pizza/pai funksjon)

 Pizza

Tilberedningsfunksjo med pulsert damp

 Bunnelementet + Øvre element

 Sirkulasjon + knapp + vifte

 Varmluft + vifte



Turbo (varmluft undervarme +

overvarme + vifte)

 Halv grill + vifte

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Manuell damp

 Damp + bunn + øvre + vifte

 Damp + varmluft + vifte

Sirkulasjon + knapp + vifte

 Oppvarming og re-generasjon

 Sous Vide

Andre dampfunksjoner

 Beholderrens

 Vann utgang

 Inngang vann

 Avkalking

Andre funksjoner

 Opptining etter tid

 Opptining etter vekt

 Heving

 Steinsteking

 BBQ

 Air-Fry

 Varmholdingsfunksjon

 Tallerkenvarmere

 Helgeinnstilling

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt

DeltaT-tilberedning Ja

Timer	Ja
Tidsur	1
Andre muligheter	Varmholdingsfunksjon, Eco lys, Språkinnstilling, Display med digitalklokke, Luminosità, Toner, Volum toni
Matlaging med steketermometer	Ja
Flerstegstilberedning	Ja, opptil 2 steg
Smart komfyr	Ja
SammeTid	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)	41 l
Kammer	QS-Galileo
Laveste temperatur	25 °C
Høyeste temperatur	250 °C
Antall hyller	2
Antall lamper	2
Type lampe	LED
Lett effekt	5 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	2000 W
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja
Dør åpning type	Standard åpning
Dør	Temperaturregulert dør
Avtakbar dør	Ja
Innerdør i helglass	Ja
Avtakbar innerdør	Ja
Antall glass i ovnsdøren	3
Mykt lukkende hengsler	Ja
Myk åpen	Ja
Skorsten	Variabel
Kjølesystem	Sentrifugal
Kjøledyse	Enkelt
Dampområde	20 - 100%
Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	214x462x397 mm
Temperaturkontroll	Elektronisk
Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje
Vann opplasting	Fill&Hide 2, automatisk
Tank kapasitet	2 l

Kapasitets-/energietikett



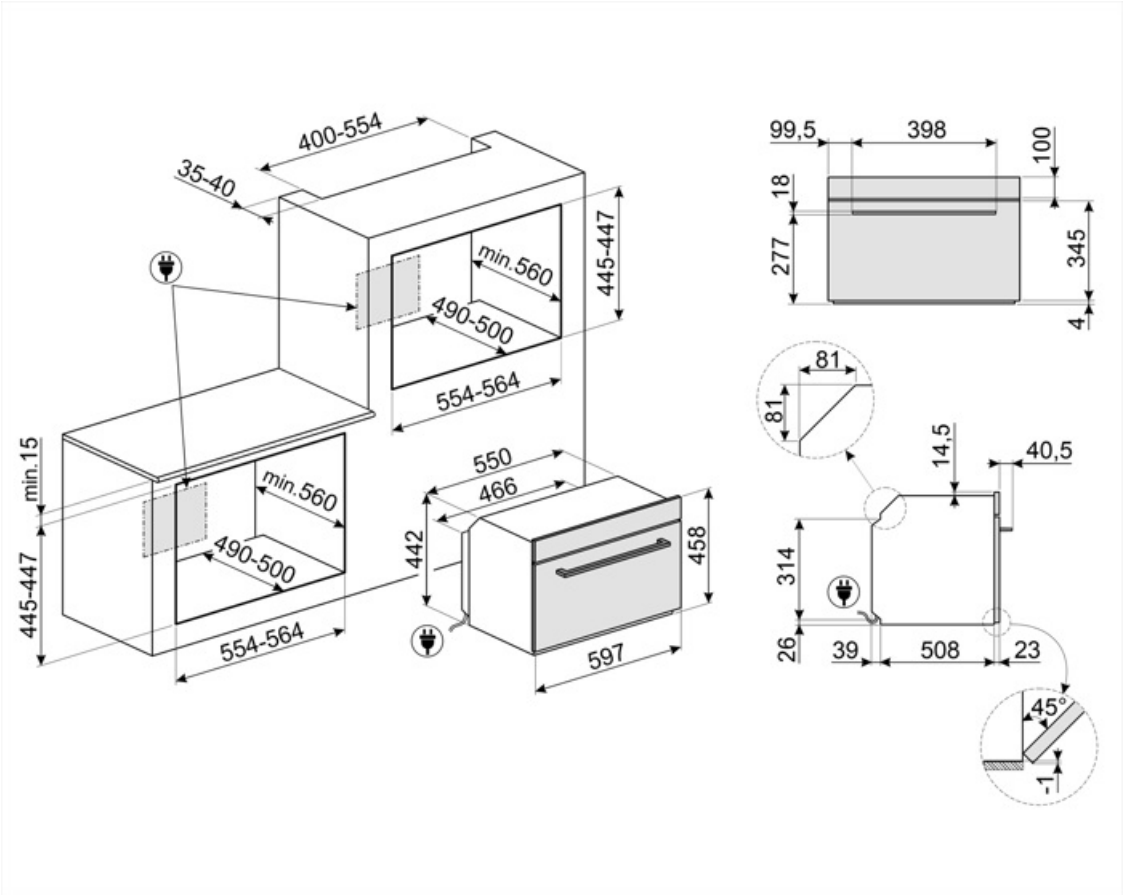
Energi effektivitetsklasse	A++
Nettovolum for ovnsrom	41 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	0,80 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	2,88 MJ
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	1,58 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0,44 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks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

Medfølgende tilbehør

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



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

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



ET20

Emaljert brett, 20 mm 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.

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.



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



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



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.



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.



Vanninnløpet er spesielt utformet for å fremme ovnens estetiske uttrykk. Innløpet og utløpet på ovnen kan fjernes og vann fylles på når som helst i løpet av stekesyklusen uten behov for å åpne døren, noe som garanterer ubegrenset tilgang til damp.



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 fettnivået 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 stekingen før den utvendige skorpen dannes. Resultatet er en lettere og mer fordøyelig deig som kjennetegnes av større hulldannelser. Er også egnet for hurtig tining, oppvarming av mat uten at den herdes eller størkner, og for naturlig avsalting av salt mat.



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.



Trippel glassdør: Antall glassdører.



Elektrisk

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.

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.

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.

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.

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.

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 stekingen. 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.

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 ideelt for samtidig tilberedelse av retter som har behov for forskjellige steketider.

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.

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

Gjenoppvarme: 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.

Vifte med grillpulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.

Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av stekingen gir den velkjente stekeskorpen.

Sirkulær + nedre element pulsert damp: Ideell for gjenoppvarming av pai og quiche. Denne funksjonen vil gi ny sprøhet til bunnen, mens fyllet ikke vil tørke ut grunnet den ekstra fuktigheten som befinner seg i stekekammeret.

Sirkulær pulsert damp: Gir ekstra fuktighet til mat under steking. Ypperlig for baking av brød. Fuktigheten gjør at brøddeigen strekker seg mer i starten av tilberedelsen, noe som gir en luftigere deig med en lettere tekstur. Den gjenværende delen av stekingen gir den velkjente stekeskorpen.

Turbo-pulsert damp: For å tilberede perfekt stekt kjøtt. Den ekstra fuktigheten holder kjøttet saftig og mørt, mens varmen fra turbofunksjonen gir den karamelliserte smaken vil alle kjenner og elsker.

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

Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.

Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.

KEEP_WARM_72dpi

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

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.

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

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.

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

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.

For å garantere optimal funksjon i apparatet anbefales det å foreta tankrensing omtrent hver 2-3 måneder.

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.

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.



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.



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.



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



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