# SO4604S4PNR

| | |
|---|---|
| **Kategori** | Kompaktovn 45 cm |
| **Produktfamilie** | Ovn |
| **Vitality system** | Ja |
| **Energitilførsel** | Elektrisk |
| **Varmekilde** | Elektrisk |
| **Tilberedningsmetode** | Kombi-dampovn |
| **Galileo platform** | Steam100 Pro |
| **Rengøringssystem** | Damprens |
| **EAN-kode** | 8017709325565 |



## Æstetik

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Æstetik** | Dolce Stil Novo | **Glastype** | Eclipse |
| **Farve** | Sort | **Låge** | Helglas |
| **Finish** | Blank | **Håndtag** | Dolce Stil Novo |
| **Design** | Flad | **Håndtag farve** | Sort |
| **Finish for dele** | Kobber | **Logo** | Benyttet |
| **Materiale** | Glas | | |

## Betjeninger

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Displaynavn** | VivoScreen | **Ant. displaysprog** | 20 |
| **Displayteknologi** | TFT | **Displaysprog** | 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) |
| **Betjeningsindstillinger** | Avanceret full touch | | |

## Programmer/Funktioner

| | |
|---|---|
| **Ant. madlavningsfunktioner** | 20 |
| **Automatiske programmer** | 150 |
| **Damp-assisterede niveauer** | 3 + manuel |

**Opskrifter, der kan tilpasses** 10

**Traditionelle madlavningsfunktioner**

 Statisk

 Ventilatorassisteret ovn

 Varmluft

 Turbo



Øko

 Stor grill

 Ventilator grill (stor)

 Base

 Ventilator tvunget base

 Pizza

**Madlavningsfunktioner med pulserende damp**



Nederste element + Øverste element + Ventilator

 Varmluft + Bund + Ventilator

 Varmluft + ventilator



Turbo (varmluft + bund + øvre + ventilator)

 Halv grill + ventilator

**Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi**

 Manuel damp



Damp + bund + overdel + ventilator

 Damp + Varmluft + ventilator

Varmluft + Bund + Ventilator

 Opvarmning og gendannelse

 sous Vide

**Andre dampfunktioner**

 Rengøring af beholder

 Vandudløb

 Vandindgang



Afkalkning

**Andre funktioner**

 Optøning efter tid

 Optøning efter vægt

 Godkendelse

 Tilberedning med sten

 BBQ

 Air-Fry

 Varmholdningsfunktion

 Tallerkenreol-/varmer

 Sabbath

**Rengøringsfunktioner**

 Damprens

## Valgmuligheder



| | |
|---|---|
| **Timerindstillinger** | Forsinket start og automatiske slut tilberedning |
| **Minutur** | Ja |
| **Timer** | Ja |
| **Andre muligheder** | Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, Toner |
| **Madlavning med sonde-termometer** | Ja |
| **Multi-trin tilberedning** | Ja, op til 2 trin |
| **Smart tilberedning** | Ja |
| **SameTime** | Ja |
| **DeltaT tilberedning** | Ja |
| **Udstillingstilstand** | Ja |
| **Demo-vejledningstilstand** | Ja |
| **Touch guide** | Ja |
| **Kronologi** | Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner |
| **Hurtig genopvarmning** | Ja |
| **Forvarmningsstyring** | Ja |

## Tekniske egenskaber



| | |
|---|---|
| **Kapacitet (liter)** | 41 l |
| **Ovnrum** | QS-Galileo |
| **Min. temperatur** | 25 °C |
| **Maksimal temperatur** | 250 °C |
| **Antal hylder** | 2 |
| **Antal lamper** | 2 |
| **Type af lamper** | LED |
| **Lys effekt** | 5 W |
| **Lys, når lågen åbnes** | Ja |
| **Nedre varmelegeme - effekt** | 1200 W |
| **Øvre varmelegeme - effekt** | 1000 W |
| **Grillelement - effekt** | 1700 W |
| **Stor grill – effekt** | 2700 W |
| **Rundt varmelegeme - effekt** | 2000 W |
| **Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes** | Ja |
| **Døråbning type** | Standardåbning |
| **Låge** | Temperate-låge |
| **Aftagelig låge** | Ja |
| **Inderlåge i fuldt glas** | Ja |
| **Aftagelige indvendig låge** | Ja |
| **Samlet antal lågeglas** | 3 |
| **Soft close-hængsler** | Ja |
| **Soft Open** | Ja |
| **Emhætte af skorstenstype** | Variabel |
| **Kølesystem** | Centrifugal |
| **Kølekanal** | Enkelt |
| **Dampområde** | 20 - 100% |
| **Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)** | 214x462x397 mm |
| **Temperaturstyring** | Elektronisk |
| **Ovnrum materiale** | Ever Clean-emalje |
| **Vandtilførsel** | Fill&Hide 2 , automatisk |
| **Tank-kapacitet** | 2 l |

## Ydeevne/energimærke




| | |
|---|---|
| **Energieffektivitetsklasse** | A++ |
| **Rummets nettorumfang** | 41 l |
| **Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum** | 1,58 MJ |

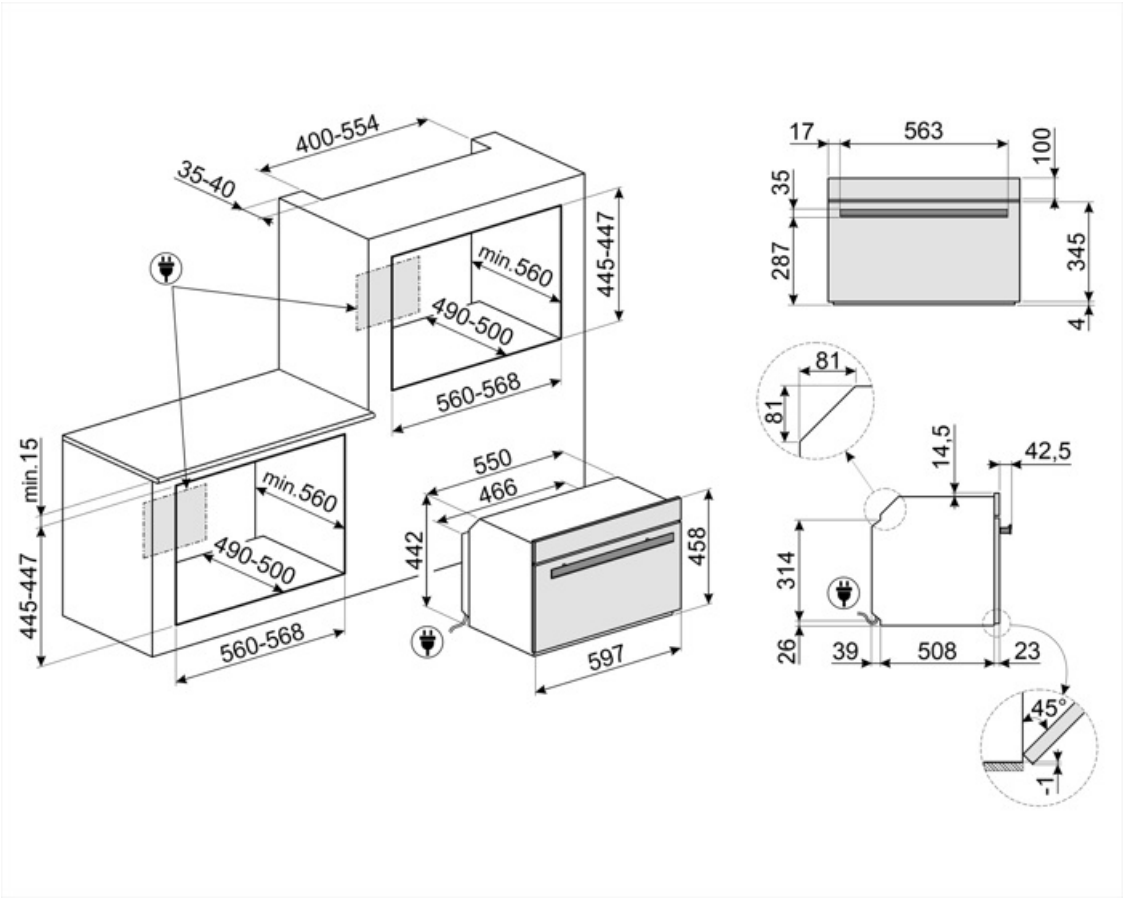
| | |
|---|---|
| **Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand** | 0,80 kWh |
| **Energiforbrug i konventionel tilstand** | 2,88 MJ |
| **Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion** | 0,44 kWh |
| **Antal rum** | 1 |
| **Energieffektivitetsindeks** | 61,1 % |

## Medfølgende tilbehør

| | |
|---|---|
| **Rist med bagstop** | 1 |
| **Emaljeret dyb bakke (50 mm)** | 1 |
| **Ristindsats til bakke** | 1 |
| **Bakke af rustfrit stål** | 1 |
| **Dyb perforeret bakke af rustfrit stål (40 mm)** | 1 |
| **Teleskopskinne, fuldt udtræk** | 1 |
| **Temperatursonde** | Ja, multipunkt |

## Elektrisk tilslutning

| | |
|---|---|
| **Spænding** | 220-240 V |
| **Stik** | Nej |
| **Nuværende** | 13 A |
| **Elektrisk tilslutning, normering (W)** | 3000 W |
| **Frekvens (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Kabellængde** | 150 cm |



## Compatible Accessories



**AIRFRY2**

Luftfriture 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 bruning og sprødhed.



**BN620-1**

Emaljeret bakke, 20 mm dyb



**BX640**

Rustfri stål bakke til dampovn, H40xB455xD176 mm



**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



**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.



**BN640**

Emaljeret bakke, 40 mm dyb



**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**

Emaljeret bakke, 50 mm dyb



**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**

Antifingeraftryk rustfrit stål. Cover til møbler ved søjleinstallation af flere ovne





## 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

# Symbols glossary



A++: Energieffektivitetsklasse A ++ hjælper med at spare op til 20% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Combi dampovne: Damptilberedningssystemet gør det muligt at tilberede enhver form for mad mere forsigtigt og hurtigt. Variationer i temperatur og dampniveau giver dig mulighed for at opnå det ønskede gastronomiske resultat. Damptilberedning reducerer brugen af fedt til fordel for et sundere og mere ægte køkken og minimerer også tabet af vægt og mængde af mad under tilberedningen. Steam -tilberedning er perfekt til tilberedning af kød: ud over at gøre det meget blødt, bevarer den dets glans og gør det mere saftigt. Anbefales også til tilberedning af hævede deje og brødfremstilling: fugtighed tillader faktisk dejen at vokse og udvikle sig under tilberedningen, før den eksterne skorpe dannes. Resultatet er en lettere og mere fordøjelig dej, der genkendes ved den større alveolering. Det er også velegnet til hurtig optøning, til opvarmning af fødevarer uden at hærde eller tørre dem og til naturlig afsaltning af saltede fødevarer.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.



Afkalkningsfunktion: Er afgørende for at fjerne overskydende aflejringer af kalksten i tanken og muliggøre korrekt drift af produktet. Behovet for at udføre denne handling signaleres af selve produktet.



Triple glaslåger: Antal glaslåger.



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.



Elektrisk



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



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.

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.

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.

Varmluft med nedre legeme: Tilsætningen af det nedre legeme tilføjer ekstra varme i bunden til mad, der kræver ekstra tilberedning.

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.

Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.

Pizza funktion: 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.

Tilberedning med Sous Vide: Dampfunktion til perfekt tilberedning af sous vide-retter. Forbedrer smagen af retter og holder deres udseende og næringsstoffer uændret. Vakuumlavning (Sous Vide) lavet ved hjælp af en dampovn er også en utrolig sund og ægte madlavning. Sous Vide-tilberedningsteknikken gør det muligt effektivt at overføre varme fra dampen til maden, så man undgår tab af smag på grund af oxidation og fordampning af næringsstoffer og fugt under madlavning. Sous Vide-madlavning giver også bedre kontrol over madlavningen i forhold til traditionelle metoder, hvilket sikrer ensartede tilberedningsresultater. Det tillader også madlavning ved en lavere temperatur end traditionel madlavning.

Tilberedning med damp: det er en naturlig måde at tilberede enhver form for produkter på fra grøntsager til desserter for at bevare ingrediensernes ernæringsmæssige og organoleptiske egenskaber. Ideel til madlavning uden fedt, til opvarmning af mad uden det tørrer ud. Damp er ideel til samtidig tilberedning af måltider der kræver forskellige tilberedningstider.

Fun assisteret + Damp: intens og homogen madlavning. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidigt nedenfra og ovenfra. Tilsætning af damp tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber og forbedrer den interne tilberedning af madvarer, som er mere sprøde og fordøjelige. Ideel til stegt kalv, andesteg og til tilberedning af hel fisk.

Varmluft + Damp: Tilsætning af damp til termoventileret madlavning tillader bedre bevarelse af madens organoleptiske egenskaber. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt Ventilatoren er aktiv. Det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag. Ideel til tilberedning af stege, kylling og bagværk såsom hævede kager og brød.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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.



Varmluft pulseret damp: Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.



Varmluft pulseret damp: Giver mad ekstra fugt under madlavningen. Fremragende til brødbagning. Fugtigheden gør det muligt for brøddejen at strække sig længere i begyndelsen af madlavningen og skabe en luftet og let struktureret dej. Den resterende del af tilberedningsprocessen muliggør dannelse af signaturskorpen.




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.



Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.



Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.



Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum



SABBATH: funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.



Genopvarmning: Denne funktion kan opvarme fortilberedte retter uden at blive tør eller hård.



Ventilator med grillpulseret damp: Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen falder



Varmluft + nedre element pulseret damp: Ideel til genopvarmning af flans og quiche. Denne funktion knuser basen gør bunden sprød igen, mens fyldningen ikke tørrer ud på grund af den ekstra fugt i tilberedningsovnrummet.



Turbo pulseret damp: Til at skabe perfekt stegt kød. Den ekstra fugt holder kødet saftigt og mørt, mens varmen fra turbo-funktionen skaber den karamelliserede smag, vi kender og elsker.



Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.



KEEP_WARM_72dpi



Temperatursonde: med temperatursonden er det muligt perfekt at tilberede stege, koteletter, kød i forskellige udskæringer og størrelser. Faktisk forbedrer sonden tilberedningen takket være den præcise kontrol af temperaturen i fadets midte. Madens kernetemperatur måles af en speciel sensor placeret inde i spidsen. Når den øjeblikkelige temperatur når den måltemperatur, som brugeren har indstillet, er tilberedningen færdig



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%.



Mulighed designet til at løse enhver tvivl Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.

Ovnrummet har 2 forskellige tilberedningsniveauer.

Soft close: alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.

Teleskopskinner tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.

Vapor Clean: En simpel rengøringsfunktion, der bruger damp til at løsne aflejringer i ovnrummet.

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.

Hold varm: funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.

Multipunkt-temperatursonden har tre detektionspunkter. Det betyder, at ikke kun kernetemperaturen detekteres, men også temperaturen i andre områder. Ovnen behandler alle disse data for at undgå ujævnheder i tilberedningen. På denne måde kan hvert produkt tilberedes i en professionel restaurantstil.

Den perfekte måde at få en komplet menu i et par enkle trin med en betydelig tidsbesparelse. Det store ovnrum kan rumme flere typer mad på samme tid, som kan tilberedes uden udveksling af lugt. De omhyggeligt studerede termodynamiske strømninger sikrer ensartet tilberedning på alle niveauer. SameTime-algoritmen beregner tiderne, tilberedningsfunktionerne og alle parametrene, så 3 madvarer kan være klar på samme tid

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 bruning og sprødhed.

Smart Cooking er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.

For at sikre, at apparatet fungerer optimalt, anbefales det at rengøre tanken ca. en gang hver 2-3 måned.

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.

4,3" VIVO-skærmen tilbyder en avanceret farve-touch-grænseflade til automatisk styring af affyringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyring.

INSTANT GO: aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur Særligt velegnet til frosne fødevarer.

Vandpåfyldningssystemet er designet til at forbedre ovnens æstetik. Påfyldnings- og aflæsningsrøret kan let fjernes fra ovnen, og vandet kan genopfyldes når som helst under tilberedningscyklussen uden at åbne lågen, hvilket garanterer en uendelig dampvarighed.

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.

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



DeltaT-tilberedning Ovnen indstiller automatisk ovnrumstemperaturen til en foruddefineret temperatur (kaldet deltaT), der er højere end den kernetemperatur, der registreres af sonden. Når sonden registrerer en ekstra grad i kernen, øger ovnen automatisk også dens indvendige temperatur med en grad. Ovnen giver mulighed for at vælge mellem tre forskellige deltaT - tilberedningstilstande (langsom, medium og hurtig) og indstille enhver ønsket kernetemperatur. En koncentration af teknologi, der gør det muligt at få møre, saftige, sunde produkter af højeste kvalitet.