SO6102S3PB3



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Vitality system	Ja
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Galileo platform	Steam100
Rengøringssystem	Damprens
EAN-kode	8017709327743

Æstetik

Æstetik	Linea	**Farve silketryk**	Grå
Farve	Sort	**Type af silketryk**	Symboler
Finish	Blank	**Låge**	Helglas
Design	Flad	**Håndtag**	Linea minimal
Materiale	Glas	**Håndtag farve**	Sort
Glastype	Clear1	**Logo**	Silketryk

Betjeninger

Displaynavn	EvoScreen	**Betjeningsindstillinger**	Berøringsbetjening
Displayteknologi	LCD		

Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 12

Traditionelle madlavningsfunktioner

- Statisk
- Ventilatorassisteret ovn
- Varmluft
- Turbo
- Øko
- Stor grill
- Base
- Pizza

Madlavningsfunktioner med fuld damp-teknologi

Manuel damp

Damp + bund + overdel + ventilator

Damp + Varmluft + ventilator

sous Vide

Andre dampfunktioner

Rengøring af beholder

Vandudløb

Vandindgang

Afkalkning

Andre funktioner

Optøning efter tid

Godkendelse

Tilberedning med sten

BBQ

Air-Fry

Sabbath

Rengøringsfunktioner

Damprens

Valgmuligheder

Timerindstillinger	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	**Madlavning med sonde-termometer**	Ja
Minutur	Ja	**Udstillingstilstand**	Ja
Timer	Ja	**Hurtig genopvarmning**	Ja
Andre muligheder	Hold varm, Øko-lys, Lysstyrke, Toner		

Tekniske egenskaber

Kapacitet (liter)	67 l	**Aftagelig låge**	Ja
Ovnrum	QS-Galileo	**Inderlåge i fuldt glas**	Ja
Min. temperatur	25 °C	**Aftagelige indvendig låge**	Ja
Maksimal temperatur	250 °C	**Samlet antal lågeglas**	3
Antal hylder	5	**Soft close-hængsler**	Ja
Antal lamper	2	**Soft Open**	Ja
Type af lamper	Halogen	**Emhætte af skorstenstype**	Variabel
Lys, der kan udskiftes af brugeren	Ja	**Kølesystem**	Tangentiel
Lys effekt	40 W	**Kølekanal**	Enkelt
Lys, når lågen åbnes	Ja	**Dampområde**	20 - 100%

Nedre varmelegeme - effekt	1200 W
Grillelement - effekt	1750 W
Rundt varmelegeme - effekt	2000 W
Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes	Ja
Døråbning type	Standardåbning
Låge	Temperate-låge
Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	353x470x401 mm
Temperaturstyring	Elektronisk
Ovnrum materiale	Ever Clean-emalje
Vandtilførsel	Skuffe, manuel
Tank-kapacitet	0,8 l

Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A++
Rummets nettorumfang	67 l
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0.96 kWh
Energiforbrug i konventionel tilstand	3.46 MJ
Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	1.84 MJ
Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0.51 kWh
Antal rum	1
Energieffektivitetsindeks	61.4 %

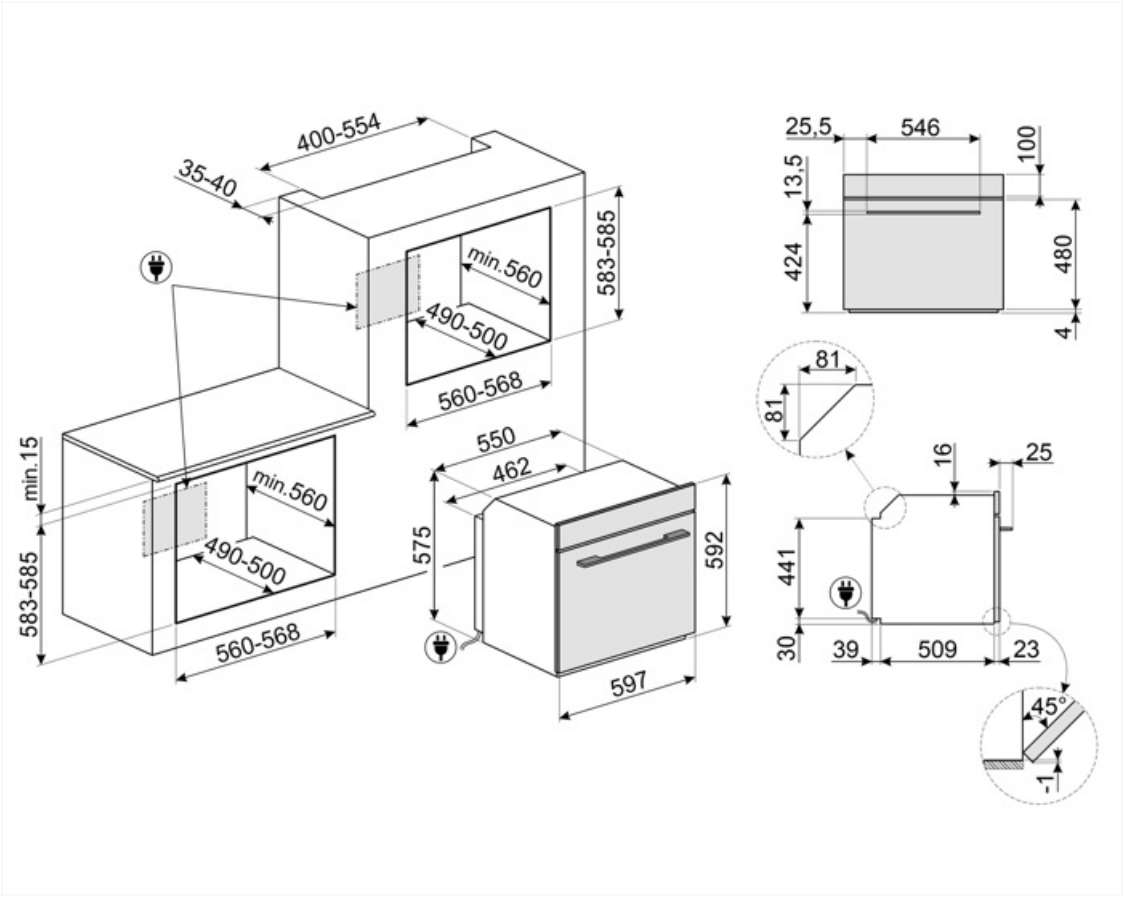
Medfølgende tilbehør



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
Temperatursonde	Ja, enkelt punkt
Andre	Vandladningssæt

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


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

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.



BX640

Rustfri stål bakke til dampovn, H40xB455xD176 mm



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



PALPZ

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



PR3845X

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



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.



BX640P

Perforeret bakke i rustfrit stål til dampovn, H40xB455xD176 mm



ET20

Emaljeret bakke, 20 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.



PR3845N

Sort cover til møbler når flere ovne skal installeres i søjle



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

Alternative products



SO6102S3PG

Neptune Grey

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.



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



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



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.



Manuelt vandpåfyldningssystem: Det er muligt at fylde tanken på mindre end 40 sekunder. Påfyldning sker manuelt ved hjælp af en særlig tragt inkluderet.



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.



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



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: 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.

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.



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.



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.



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



Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.



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.



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.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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%.



Ovnrummet har 5 forskellige tilberedningsniveauer.



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.

Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.

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

Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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.



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