

# SO6202S3PB



Kategori	60 cm
Produktfamilie	Ovn
Vitality system	Ja
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Kombi-dampovn
Galileo platform	Steam100
Rengøringsystem	Damprens
EAN-kode	8017709359720



## Æstetik

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

## Betjeninger



Displaynavn	EvoScreen	Betjeningsindstillinger	Berøringsbetjening
Displayteknologi	LCD		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner 12

### Traditionelle madlavningsfunktioner

Statisk	Ventilatorassisteret ovn	Varmeluft
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



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


## Tekniske egenskaber




<b>Kapacitet (liter)</b>	72 l	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Ovnrum</b>	QS-Galileo	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Min. temperatur</b>	25 °C	<b>Aftagelige indvendig låge</b>	Ja
<b>Maksimal temperatur</b>	250 °C	<b>Samlet antal lågeglas</b>	3
<b>Antal hylder</b>	5	<b>Soft close-hængsler</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	2	<b>Soft Open</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen	<b>Emhætte af skorstenstype</b>	Variabel
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja	<b>Kølesystem</b>	Tangentiel
<b>Lys effekt</b>	40 W	<b>Kølekanal</b>	Enkelt
<b>Lys, når lågen åbnes</b>	Ja	<b>Dampområde</b>	20 - 100%

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

## Ydeevne/energimærke

			
Energieffektivitetsklasse	A++	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	1,84 MJ
Rummets nettorumfang	67 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	0,51 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0,96 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	3,46 MJ	Energieffektivitetsindeks	61,4 %

## Medfølgende tilbehør

			
Rist med bagstop	1	Dyb perforeret bakke af rustfrit stål (40 mm)	1
Emaljeret dyb bakke (50 mm)	1	Temperatursonde	Ja, enkelt punkt
Ristindsats til bakke	1	Andre	Vandladningssæt
Bakke af rustfrit stål	1		

## Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Elektrisk tilslutning, normering (W)	3000 W
Stik	(F;E) Schuko	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	13 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



### 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.



---

## Alternative products











---



S06202S3PS

Grå

## 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 bækkerne, 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. Ventilert 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 nedefra 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 sondens 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.



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



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.



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



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



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