

SO6101S2B3



Kategori	60cm
Produktserien	Ovn
Strømkilde	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Matlagingsmetode	Kombidampovn
Galileo platform	SteamOne
Rensesystem	Damprens
EAN-kode	8017709326937



Estetisk linje

Estetikk	Linea	Type silketrykk	Symboler
Farge	Sort	Dør	Helglass
Finish	Blank	Håndtak	Linea minimal
Design	Flat	Håndtak farge	Sort
Materiale	Glass	Logo	Silketrykk
Glass Type	Clear1	Kontroll brytere	Linea
Farge på silketrykk	Grå	kontroller farge	Matt sort











Kontroller

			
Displaynavn	CompactScreen	Kontrollinnstilling	Kontroll brytere
Displayteknologi	LCD	Antall kontroller	2


Programmer/funksjoner

Antall tilberedningsfunksjoner	11
--------------------------------	----

Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

 Statisk	 Vifte assistert	 Varmluft
 Turbo	 Eco	 Stor grill
 Vifte grill (stor)	 Undervarme	 Varmluft (Pizza/pai funksjon)
 Pizza		

Tilberedningsfunksjoner med direkte damp teknologi

 Damp + bunn + øvre + vifte


Andre dampfunksjoner

 Vann utgang	 Avkalking
--	---

Andre funksjoner

 Opptining etter tid	 Heving	 Helgeinnstilling
--	--	--

Rengjøringsfunksjoner

 Vapor Clean
--

Funksjoner



Tidsinnstillingsvalg	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	Demomodus	Ja
Timer	Ja	Rask forvarming	Ja
Tidsur	1		

Tekniske egenskaper



Laveste temperatur	30 °C	Avtakbar dør	Ja
Høyeste temperatur	280 °C	Innerdør i helglass	Ja
Antall hyller	5	Avtakbar innerdør	Ja
Antall lamper	1	Antall glass i ovnsdøren	3
Type lampe	Halogen	Mykt lukkende hengsler	Ja
bruker utskiftbare lys	Ja	Skorsten	Fast
Lett effekt	40 W	Kjølesystem	Tangential
Lys når døren åpnes	Ja	Kjøledyse	Enkelt
Sirkulerende varmeelement - Strøm	1200 W	Dampområde	20 - 40%
Grillelement - styrke	1800 W	Nettomål for ovnsrom (H x B x D)	353x470x401 mm
		Temperaturkontroll	Elektronisk
		Materiale ovnsrom	Ever clean-emalje

Sirkulerende varmeelement - effekt	2000 W	Vann opplasting	Skuff, manuell
Oppvarming suspendert når døren åpnes	Ja	Tank kapasitet	0,8 l
Dør åpning type	Standard åpning		
Dør	Temperaturregulert dør		

Kapasitets-/energietikett



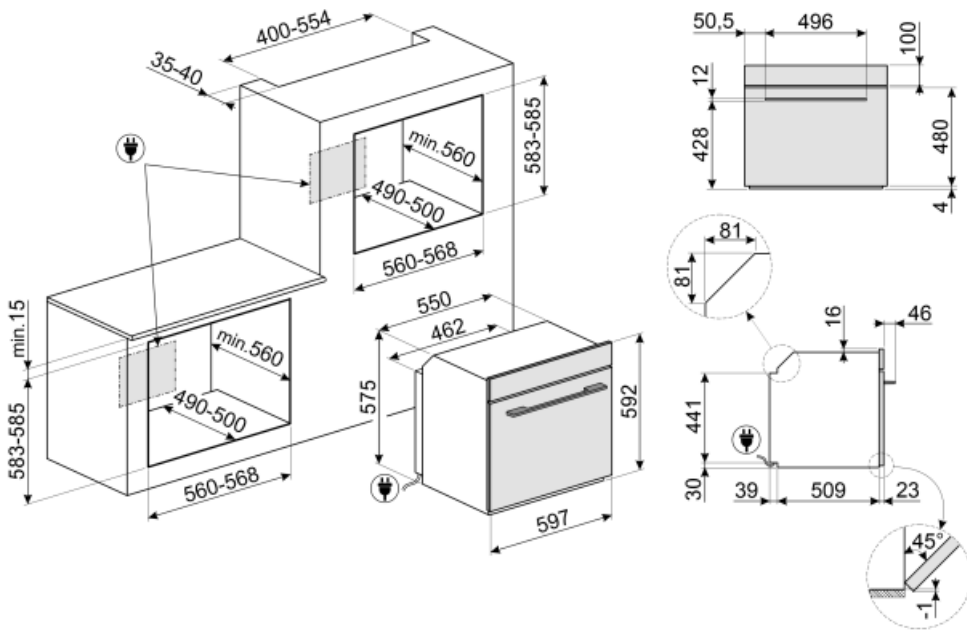
Energi effektivitetsklasse	A+	Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.45 MJ
Nettovolum for ovnsrom	68 l	Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.68 kWh
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.15 kWh	Antall ovnsrom	1
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4.14 MJ	Energi effektivitetsindeks	81 %

Standardtilbehør

Rist med bakre stopp	1	Ristinnsats for brett	1
Emaljert dypt brett (50mm)	1	Andre	Sett vanninnføring

Elektrisk tilkobling

Spenning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nåværende	13 A	Lengde på ledning	150 cm
Elektrisk tilkoblingseffekt (W)	3000 W		



Not included 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.



SFLK1

Barnesikring



PR3845X

Fleksikkert rustfritt stål. Møbellist mellom stablede ovner



GTT2

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



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.



PALPZ

Pizzaspade med foldbart håndtak
bredde: 315 mm lengde: 325 mm



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.



PR3845N

Sort mellomlist for stablede ovner



ET50

Emaljert brett, 50mm dypt



ET20

Emaljert brett, 20 mm dypt



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.



Alternative products



S06101S2S













Sølv























S06101S2N

Sort

Symbols glossary (TT)

-  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 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 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 avsøling av salt mat.
-  Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.
-  Trippel glassdør: Antall glassdører.
-  Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekkekanaler 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.
-  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.
-  A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% 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.
-  Elektrisk
-  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.

-  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.
-  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.
-  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.
-  Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.
-  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.
-  Vapor Clean: En enkel rengjøringsfunksjon som bruker damp til å løse opp avleiringer i ovnkammeret.
-  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 brukning 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.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overflate som er enkel å holde ren.
-  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 5 forskjellige stekenivåer.
-  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 temperaturoendringer, slik som kaker, soufflé, puddingar.
-  Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.

