# SO6201S2S



| | |
|---|---|
| **Kategori** | 60cm |
| **Produktserien** | Ovn |
| **Strømkilde** | Elektrisk |
| **Varmekilde** | Elektrisk |
| **Matlagingsmetode** | Kombidampovn |
| **Galileo platform** | SteamOne |
| **Rensesystem** | Damprens |
| **EAN-kode** | 8017709363697 |

## Estetisk linje

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Estetikk** | Musa | **Type silketrykk** | Symboler |
| **Farge** | Sølv | **Dør** | Helglass |
| **Finish** | Blank | **Håndtak** | Musa |
| **Design** | Flat | **Håndtak farge** | Sort |
| **Materiale** | Glass | **Logo** | Silketrykk |
| **Glass Type** | Formørkelse | **Kontroll brytere** | Musa |
| **Farge på silketrykk** | Grå | **kontroller farge** | 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 | **Andre muligheter** | Varmholdingsfunksjon |
| **Timer** | Ja | **Demomodus** | Ja |
| **Tidsur** | 1 | **Rask forvarming** | Ja |

## Tekniske egenskaper

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Kapasitet (l)** | 68 l | **Dør** | Temperaturregulert dør |
| **Kammer** | QS-Galileo | **Avtakbar dør** | Ja |
| **Laveste temperatur** | 30 °C | **Innerdør i helglass** | Ja |
| **Høyeste temperatur** | 280 °C | **Avtakbar innerdør** | Ja |
| **Antall hyller** | 5 | **Antall glass i ovnsdøren** | 3 |
| **Antall lamper** | 1 | **Mykt lukkende hengsler** | Ja |
| **Type lampe** | Halogen | **Skorsten** | Fast |
| **bruker utskiftbare lys** | Ja | **Kjølesystem** | Tangential |
| **Lett effekt** | 40 W | **Kjøledyse** | Enkelt |
| | | **Dampområde** | 20 - 40% |
| **Lys når døren åpnes** | Ja | **Nettomål for ovnsrom (H x B x D)** | 353x470x401 mm |
| **Sirkulerende varmeelement - Strøm** | 1200 W | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Grillelement - styrke** | 1750 W | **Temperaturkontroll** | Elektronisk |
| **Sirkulerende varmeelement - effekt** | 2000 W | **Materiale ovnsrom** | Ever clean-emalje |
| | | **Vann opplasting** | Skuff, manuell |
| **Oppvarming suspendert når døren åpnes** | Ja | **Tank kapasitet** | 0,8 l |
| **Dør åpning type** | Standard åpning | | |

## Kapasitets-/energietikett



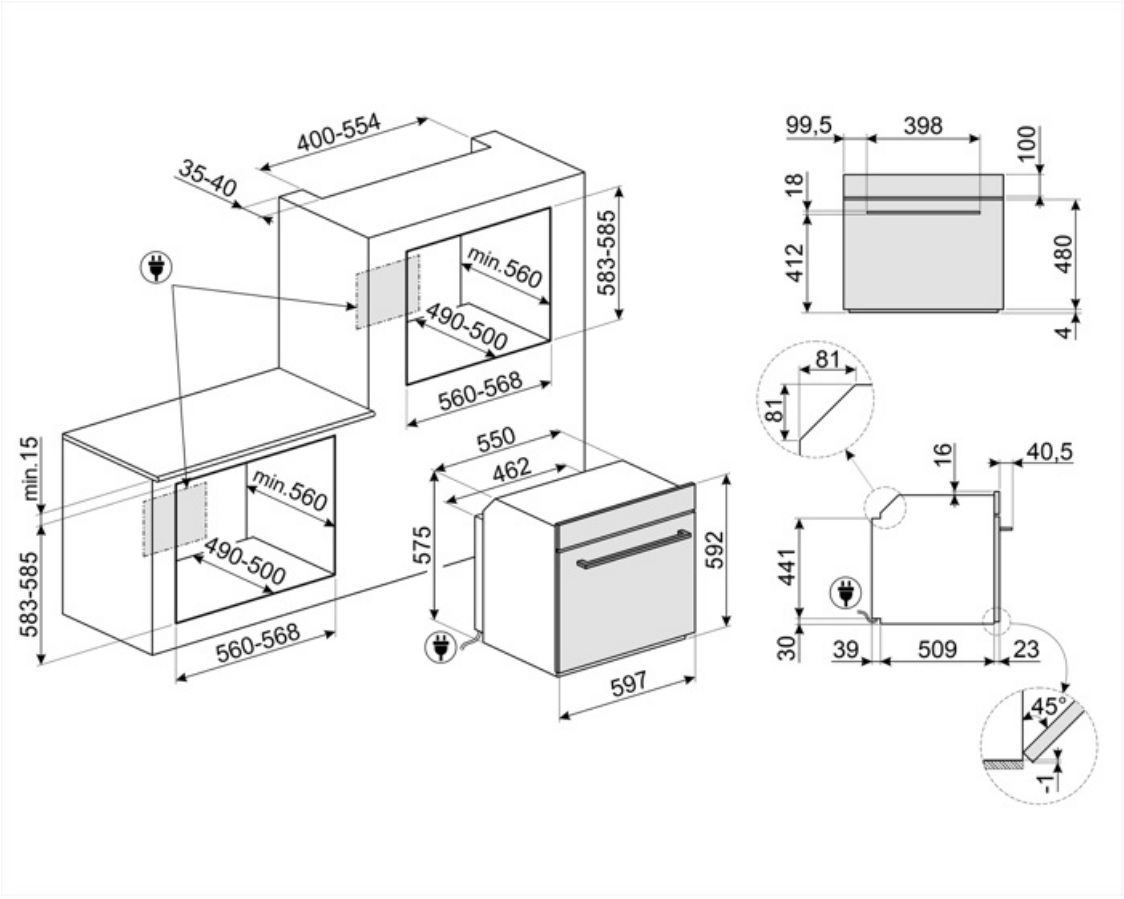

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Energi effektivitetsklasse** | A+ | **Energiforbruk tvungen luftkonveksjon** | 2,45 MJ |
| **Nettovolum for ovnsrom** | 68 l | **Energiforbruk per syklus i viftemodus** | 0,68 kWh |
| **Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom** | 1,15 kWh | **Antall ovnsrom** | 1 |
| | | **Energi effektivitetsindeks** | 81 % |
| **Energiforbruk i konvensjonelt modus** | 4,14 MJ | | |

## Medfølgende tilbehør

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rist med bakre stopp** | 1 | **Andre** | Sett vanninnføring |
| **Emaljert dypt brett (50mm)** | 1 | | |

## Elektrisk tilkobling

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Spenning** | 220-240 V | **Elektrisk tilkoblingseffekt (W)** | 3000 W |
| **Støpseltype** | (F;E) Schuko | **Frekvens (Hz)** | 50/60 Hz |
| **Nåværende** | 13 A | **Lengde på ledning** | 150 cm |


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

## 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.

## Alternative products



**SO6201S2B**

Sort

# Symbols glossary



Manuelt vanninnføringssystem: Tanken kan fylles på mindre enn 40 sekunder. Fylling gjøres manuelt takket være den medfølgende trakten.



A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.



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.



Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.



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.



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



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.



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.



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.

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.

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 temperaturendringer, slik som kaker, sufflé, puddinger.

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.

FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi

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

KEEP_WARM_72dpi

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.




Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.




Kapasiteten angir mengden anvendbar plass i ovnen oppgitt i liter.




...