

# 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 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



<b>Tidsinnstillingsvalg</b>	Tilberedning med forsinket start og automatisk slutt	<b>Andre muligheter</b>	Varmholdingsfunksjon
<b>Timer</b>	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
<b>Tidsur</b>	1	<b>Rask forvarming</b>	Ja

## Tekniske egenskaper



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

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

## Kapasitets-/energetikett



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 %

## 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



---

## 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

---



S06201S2B

Sort

## Symbols glossary



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.**
-  **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, soufflé, 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 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.
-  **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.