



# Electrolux

## air-o-steam Kombiugn Air-o-Steam 5GN1/1 Touchline

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



Electrolux

Kombiugn Air-o-Steam 5GN1/1 Touchline  
air-o-steam



air-o-steam

Kombiugn Air-o-Steam 5GN1/1 Touchline

267210 (AOS061ETH1)

Kombiugn. air-o-steam. El.  
Touchline. 5st GN1/1.  
Automatisk rengöring.

### Kort specifikation

#### Pos.

air-o-steam kombiugn är en del av Electrolux air-o-system. Ugnen styrs med en högupplöst touchpanel och levereras med en gejderställning (80 mm delning) med en kapacitet på 5 st GN1/1.

Sidpaneler samt ugnsutrymme i rostfritt stål (AISI 304)

Dörr med dubbla termoglas sänker yttertemperaturen

Halogenbelysning i ugnsutrymmet

Kapslingsklass: IPX5

Integrerad handdusch

Fläkthastighet: Halvfart, helfart och pulserande fläkt (för t.ex. varmhållning eller lätt tillagning)

air-o-flow: luftströmningssystem för en jämn distribution av värmen i ugnen

air-o-clean: inbyggt automatisk rengöringssystem med 4 automatiserade förinställda program

air-o-clima: patenterad teknik som använder en lambda-sensor för att mäta luftfuktigheten i ugnsutrymmet

3 tillagningsprogram; manuell (egna inställningar), automatisk (välj kategori och typ av mat) och programval (välj bland 1000 recept)

USB-anslutning för uppladdning och nedladdning av recept

Rengöringsfunktioner kan ställas in för att spara energi (undvik lufttorkning), vatten (minska vattenförbrukningen) och rengöringsmedel (undvik sköljmedel)

Tillagningscykler; ångkokning (100°C), ångkokning med låg temperatur

(25-99°C), upphettad ånga (101-130°C), varmluft (25-300°C), kombi (25-250°C) samt regenerering

Kärntemperaturgivare med 6 mätpunkter

### Huvudfunktioner

- Automatiskt läge: Välj familj och typ av livsmedel, så väljer ugnen automatisk rätt temperatur och tid för tillagning. Det finns tre automatiska specialprogram: -Låg temperatur (LTC) som minimerar vikt förlust och maximerar kvaliteten på stora köttbitar. -Återuppvärmning: effektiv och snabb uppvärmning av kyld mat utan att torka ut den. -Jäsningsprogram: air-o-clima-funktion som ger perfekta jäsförhållanden.
- Programläge: Upp till 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg är möjligt.
- Manuellt läge: traditionell tillagning genom manuell inställning av parametrar. Traditionella tillagningsprogram: -Konvektionsprogram, tillagning med torr varmluft (max. 300 °C): perfekt för tillagning med låg luftfuktighet. -Ångprogram med låg temperatur (max. 100 °C): perfekt för sous-vide (vakuumförpackning), uppvärmning och skonsam tillagning. -Ångprogram (100 °C): skaldjur och grönsaker. -Ånga med hög temperatur (max. 130 °C). -Kombinationsprogram (max. 250 °C): Kombinera konvektionsvärme och ånga för att skapa en tillagningsmiljö med kontrollerad luftfuktighet, påskynda tillagningen och behålla matvarans saftighet och storlek.
- air-o-clima™: Automatisk lambdasensorstyrd reglering av luftfuktigheten i matlagningsmiljön.
- air-o-flow: Frisk luft utifrån dirigeras till fläkten med dubbla funktioner, värms upp och matas sedan in i tillagningsutrymmet och ger jämn tillagning.
- 6-punkts kärntemperaturgivare. Mäter alltid lägsta temperatur.
- Variabel fläkthastighet; Full, och halv fläktstyrka för försiktig tillagning som bageri, och pulsventilation för bakning och lågtempererad tillagning. Pulsfunktionen passar även perfekt för varmhållning av mat i slutet av tillagningscykeln.
- Program med reducerad effekt. Spar energiåtgång.
- USB-port.
- Övervakning av tillagningsparametrar. Data lättillgänglig för HACCP-kontroll. Kan laddas ned via USB-port
- Levereras med n.1 brickställ 1/1GN, 80 mm stigning.
- Vägledad avkalkningsfunktion för att leda användaren under ånggenerators avkalkningsprocess.
- MultiTimer-funktion underlättar hantering och övervakning av flera parallella tillagningar. Upp till 70 MultiTimer program kan lagras.
- Extra tunn kärntemperaturgivare anpassad för sous vide produkter samt mindre stycken mat. (Tillbehör kopplas via USB-port.)
- "Gör det till min-funktion" där användaren kan skraddarsy alla huvudgränssnitt samt blockera borttagning av sparade program.
- "Gröna" funktioner som sparar energi, vatten och sköljmedel.

## Konstruktion

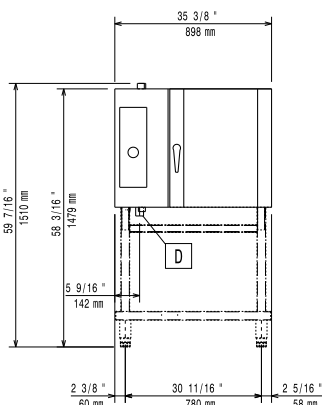
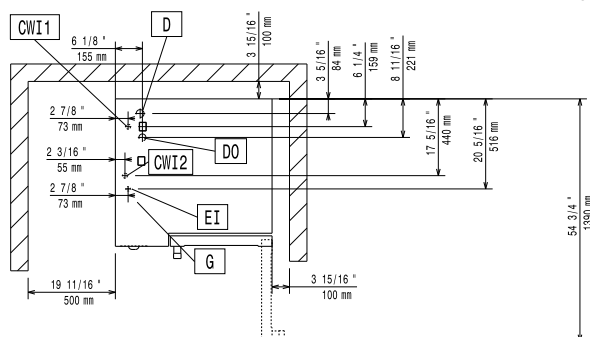
- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Ugnsutrymme utan skarvar med runda hörn för enkel rengöring.
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Fällbar frontpanelen för enkel åtkomst vid service av huvudkomponenter.
- Integrerad sprayslang inkluderas.

## Övriga Tillbehör

- Ventilationshuv utan fläkt. För 6 & 10 GN1/1. PNC 640791 ☐
- Ventilationshuv med fläkt. För 6 & 10 GN1/1. PNC 640792 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 920003 ☐
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305 ☐
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) PNC 921306 ☐
- Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW. PNC 922003 ☐
- Vagn för air-o-system 6&10 PNC 922004 ☐
- Gejderställning för 6 st GN1/1 40 mm djupa kantiner PNC 922005 ☐
- Gejderställning för 5 st GN1/1 65mm djupa kantiner PNC 922008 ☐
- Fyra justerbara ben för air-o-steam 6&10 PNC 922012 ☐
- Galler, rfr. tvåpack PNC 922017 ☐
- Gejdersats till stativ för air-o-steam 6 & 10GN 1/1. PNC 922021 ☐
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler PNC 922036 ☐
- Bakplåtsställning (400x600 mm) för AOS6, GN1/1, 80 mm PNC 922065 ☐
- Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett AOS6&10 GN1/1 PNC 922074 ☐
- Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar PNC 922086 ☐
- Anslutningskit, externt, för kem till 6&10 GN1/1 ugnar PNC 922169 ☐
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171 ☐
- Fettfilter för air-o-steam 6 och crosswise 6 PNC 922177 ☐
- Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag PNC 922189 ☐
- Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium PNC 922190 ☐
- Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium PNC 922191 ☐
- Stativ, öppet, för air-o-steam 6&10 med underhylla och gejderställning PNC 922195 ☐
- Kemhållare vägghängd PNC 922209 ☐
- Kemhållare för upphängning på öppet ugnsstativ PNC 922212 ☐

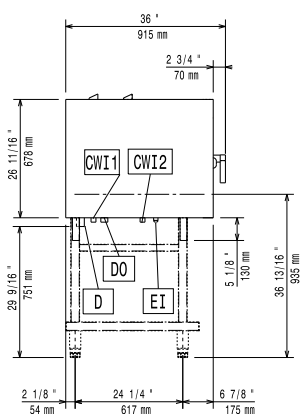
- Stativ med underskåp för ugn 6&10 GN1/1 PNC 922223 ☐
- Stativ med värmeunderskåp och ångfunktion för 6&10GN1/1 inkl. gejderställ för GN1/1 och 600x400mm kantiner. PNC 922227 ☐
- Fritöskorgar, 2 st 1/1 GN för ugnar PNC 922239 ☐
- Värmeskydd för stackad ugn 6GN på 6GN PNC 922244 ☐
- Värmeskydd för stackad ugn 6GN på 10GN PNC 922245 ☐
- Kontrollpanelfilter för 6&10 GN1/1 ugnar PNC 922246 ☐
- Värmeskydd för 6x1/1GN PNC 922250 ☐
- 2-stegs säkerhetsöppning för ugnsdörr PNC 922265 ☐
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266 ☐
- KIT INTEGRERAT HACCP FÖR UGNAR PNC 922275 ☐
- Kärntermometer till Touchline, extra tunn. För ugnar med uppdaterad mjukvara 4.10. Utformad för sous-vide matlagning. PNC 922281 ☐
- Gejderstegar för bageriplåtar 400x600 mm 6 GN1/1 ugnar PNC 922282 ☐
- Kit för avlopp (diameter 50mm) för 6 och 10GN 1/1 ugn PNC 922283 ☐
- Gejderstegar för bakplåtar 400x600mm för ugnsstativ PNC 922286 ☐
- Vagn med fettuppsamlare till ugn PNC 922287 ☐
- Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 st potatisar. PNC 922300 ☐
- Stackningskit för AOS 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1 PNC 922319 ☐
- Kit för utsvängda fötter för fastmonterade ugnar PNC 922320 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321 ☐
- Vagn för mobil gejderkassett, stackade ugnar (behövs för nedre ugnen) PNC 922323 ☐
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324 ☐
- Bleck för grillspett PNC 922326 ☐
- 4 långa grillspett PNC 922327 ☐
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329 ☐
- Stativ till stackade ugnar 2x6 GN 1/1 alternativt till 1x6 GN 1/1 ugn på stativ/underskåp med ventilationshuv PNC 922330 ☐
- Stativ på hjul till stackade ugnar 2x6 GN 1/1, höjd 250 mm PNC 922331 ☐
- Hjul för stackade ugnar 2 x 6 GN 1/1 eller 6 GN 1/1 på 10 GN1/1 PNC 922333 ☐
- Rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338 ☐
- Vattenfilter för ugnar - 2 membran PNC 922342 ☐
- Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 2 membran PNC 922343 ☐
- Återsugsventil för ugnar EN1717 PNC 922347 ☐
- Krok för upphängning i ugn PNC 922348 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick) PNC 925000 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick) PNC 925001 ☐
- Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick) PNC 925002 ☐
- Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick) PNC 925003 ☐
- Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick) PNC 925009 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick) PNC 925010 ☐
- Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick) PNC 925011 ☐
- 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm PNC 925012 ☐

- 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN PNC 925013  
1/1 H=40mm 

**Front**

**Topp**


CWI1 = Kallvatten  
 CWI2 = Kallvatten 2  
 D = Avlopp  
 DO = Overflow dräneringsrör

EI = Elektrisk anslutning

**Sida**

**Elektricitet**
**Spänning:**

267210 (AOS061ETH1)

400 V/3N ph/50/60 Hz

**Anslutningseffekt:**

10.1 kW

**Circuit breaker required**
**Vatten**

Vattenintag "CW" anslutning: 3/4"

Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"

Total hardness: 5-50 ppm

Tryck: 1.5-4.5 bar

Avlopp "D": 1 1/4"

Electrolux recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

**Installation**
**Clearance:**

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

**Suggested clearance for service access:**

50 cm left hand side.

**Kapacitet**

GN: 5 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 30 kg

**Viktig information**

Nettovikt: 131.75 kg

Fraktvikt: 155 kg

Frakthöjd: 1060 mm

Fraktbredd: 990 mm

Fraktdjup: 950 mm

Fraktvolum: 1 m<sup>3</sup>

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.

## Övriga Tillbehör

- |                                                                                                               |            |                                                                                                                         |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| • Ventilationshuv utan fläkt. För 6 & 10 GN1/1.                                                               | PNC 640791 | • Värmeskydd för 6x1/1GN                                                                                                | PNC 922250 |
| • Ventilationshuv med fläkt. För 6 & 10 GN1/1.                                                                | PNC 640792 | • 2-steps säkerhetsöppning för ugsndörr                                                                                 | PNC 922265 |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                          | PNC 920002 | • Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg.                                                                 | PNC 922266 |
| • - NOT TRANSLATED -                                                                                          | PNC 920003 | • KIT INTEGRERAT HACCP FÖR UGNAR                                                                                        | PNC 922275 |
| • Automatisk vattenavhårdare för kombiugn                                                                     | PNC 921305 | • Kärntermometer till Touchline, extra tunn. För ugnar med uppdaterad mjukvara 4.10. Utformad för sous-vide matlagning. | PNC 922281 |
| • Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305)                                                                    | PNC 921306 | • Gejderstegar för bageriplåtar 400x600 mm                                                                              | PNC 922282 |
| • Hjulsats till stativ för Air-o-steam 6&10. GN 1/1 och 2/1 LW.                                               | PNC 922003 | • Kit för avlopp (diameter 50mm) för 6 och 10 GN 1/1 ugn                                                                | PNC 922283 |
| • Vagn för air-o-system 6&10                                                                                  | PNC 922004 | • Gejderstegar för bakplåtar 400x600mm för ugnsstativ                                                                   | PNC 922286 |
| • Gejderställning för 6 st GN1/1 40 mm djupa kantiner                                                         | PNC 922005 | • Vagn med fettuppsamlare till ugn                                                                                      | PNC 922287 |
| • Gejderställning för 5 st GN1/1 65mm djupa kantiner                                                          | PNC 922008 | • Bleck för bakad potatis GN 1/1 28 st potatisar.                                                                       | PNC 922300 |
| • Fyra justerbara ben för air-o-steam 6&10                                                                    | PNC 922012 | • Stackningskit för AOS 6 GN 1/1 på 6 eller 10 GN 1/1                                                                   | PNC 922319 |
| • Galler, rfr. tvåpack                                                                                        | PNC 922017 | • Kit för utsvängda fötter för fastmonterade ugnar                                                                      | PNC 922320 |
| • Gejdersats till stativ för air-o-steam 6 & 10GN 1/1.                                                        | PNC 922021 | • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup                                                              | PNC 922321 |
| • Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/galler                                                    | PNC 922036 | • Vagn för mobil gejderkassett, stackade ugnar (behövs för nedre ugnen)                                                 | PNC 922323 |
| • Bakplåtsställning (400x600 mm) för AOS6, GN1/1, 80 mm                                                       | PNC 922065 | • Kit med bleck och 4 långa grillspett                                                                                  | PNC 922324 |
| • Handtag och skenor för utdragbar gejderkassett AOS6&10 GN1/1                                                | PNC 922074 | • Bleck för grillspett                                                                                                  | PNC 922326 |
| • Kycklinggaller 1/2GN, plats för 4 hela kycklingar                                                           | PNC 922086 | • 4 långa grillspett                                                                                                    | PNC 922327 |
| • Anslutningskit, externt, för kem till 6&10 GN1/1 ugnar                                                      | PNC 922169 | • Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup                                                               | PNC 922329 |
| • Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708                                                        | PNC 922171 | • Stativ till stackade ugnar 2x6 GN 1/1 alternativt till 1x6 GN 1/1 ugn på stativ/underskåp med ventilationshuv         | PNC 922330 |
| • Fettfilter för air-o-steam 6 och crosswise 6                                                                | PNC 922177 | • Stativ på hjul till stackade ugnar 2x6 GN 1/1, höjd 250 mm                                                            | PNC 922331 |
| • Bakplåt med 5 rader, baguette. Perforerad alu med silikonöverdrag                                           | PNC 922189 | • Hjul för stackade ugnar 2 x 6 GN 1/1 eller 6 GN 1/1 på 10 GN1/1                                                       | PNC 922333 |
| • Bakplåt med 4 kanter (400X600X20). Perforerad aluminium                                                     | PNC 922190 | • Rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar                                                                           | PNC 922338 |
| • Bakplåt med 4 kanter, slät plåt i aluminium                                                                 | PNC 922191 | • Vattenfilter för ugnar - 2 membran                                                                                    | PNC 922342 |
| • Stativ, öppet, för air-o-steam 6&10 med underhylla och gejderställning                                      | PNC 922195 | • Omvänt osmosiskt filter för ugnar - 2 membran                                                                         | PNC 922343 |
| • Kemhållare vägghängd                                                                                        | PNC 922209 | • Återsugsventil för ugnar EN1717                                                                                       | PNC 922347 |
| • Kemhållare för upphängning på öppet ugnsstativ                                                              | PNC 922212 | • Krok för upphängning i ugn                                                                                            | PNC 922348 |
| • Stativ med underskåp för ugn 6&10 GN1/1                                                                     | PNC 922223 | • Stekbleck GN 1/1 H=20mm (non-stick)                                                                                   | PNC 925000 |
| • Stativ med värmeunderskåp och ångfunktion för 6&10GN1/1 inkl. gejderställ för GN1/1 och 600x400mm kantiner. | PNC 922227 | • Stekbleck GN 1/1 H=40mm (non-stick)                                                                                   | PNC 925001 |
| • Fritöskorgar, 2 st 1/1 GN för ugnar                                                                         | PNC 922239 | • Stekbleck GN 1/1 H=60mm (non-stick)                                                                                   | PNC 925002 |
| • Värmeskydd för stackad ugn 6GN på 6GN                                                                       | PNC 922244 | • Grill- och bakplåt, kombinerad. Vändbar. GN 1/1 för ugnar (non-stick)                                                 | PNC 925003 |
| • Värmeskydd för stackad ugn 6GN på 10GN                                                                      | PNC 922245 | • Grillgaller (aluminium) för ugnar GN 1/1                                                                              | PNC 925004 |
| • Kontrollpanelfilter för 6&10 GN1/1 ugnar                                                                    | PNC 922246 | • Stekbleck GN 1/2 H=20mm (non-stick)                                                                                   | PNC 925009 |
|                                                                                                               |            | • Stekbleck GN 1/2 H=40mm (non-stick)                                                                                   | PNC 925010 |
|                                                                                                               |            | • Stekbleck GN 1/2 H=60mm (non-stick)                                                                                   | PNC 925011 |
|                                                                                                               |            | • 6-pack med pnc 925000, steckbleck GN 1/1 H=20mm                                                                       | PNC 925012 |
|                                                                                                               |            | • 6-pack med pnc 925001, steckbleck GN 1/1 H=40mm                                                                       | PNC 925013 |