

# SO6101TB3



<b>Kategori</b>	60cm
<b>Produktserien</b>	Ovn
<b>Strømkilde</b>	Elektrisk
<b>Varmekilde</b>	Elektrisk
<b>Matlagingsmetode</b>	Termoventilert ovn
<b>Galileo platform</b>	Traditional
<b>Rensesystem</b>	Damprens
<b>EAN-kode</b>	8017709327668



## Estetisk linje

<b>Estetikk</b>	Linea	<b>Type silketrykk</b>	Symboler
<b>Farge</b>	Sort	<b>Dør</b>	Helglass
<b>Design</b>	Flat	<b>Håndtak</b>	Linea minimal
<b>Materiale</b>	Glass	<b>Håndtak farge</b>	Sort
<b>Glass Type</b>	Clear1	<b>Logo</b>	Silketrykk
<b>Farge på silketrykk</b>	Grå		

## Kontroller













<b>Displaynavn</b>	CompactScreen	<b>Antall kontroller</b>	2
<b>Displayteknologi</b>	LCD	<b>Kontroll brytere</b>	Linea
<b>Kontrollinnstilling</b>	Kontroll brytere	<b>kontroller farge</b>	Matt sort



## Programmer/funksjoner

<b>Antall tilberedningsfunksjoner</b>	10
---------------------------------------	----

## Tradisjonelle tilberedningsfunksjoner

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

## 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
Timer	Ja	<b>Demomodus</b>	Ja
Tidsur	1	<b>Rask forvarming</b>	Ja
Kontroller med barnelås	Ja		

## Tekniske egenskaper



<b>Laveste temperatur</b>	30 °C	<b>Dør åpning type</b>	Standard åpning
<b>Høyeste temperatur</b>	280 °C	<b>Dør</b>	Temperaturregulert dør
<b>Antall hyller</b>	5	<b>Avtakbar dør</b>	Ja
<b>hyll type</b>	Metalstativer	<b>Innerdør i helglass</b>	Ja
<b>Antall lamper</b>	1	<b>Avtakbar innerdør</b>	Ja
<b>Type lampe</b>	Halogen	<b>Antall glass i ovnsdøren</b>	3
<b>bruker utskiftbare lys</b>	Ja	<b>Sikkerhetstermostat</b>	Ja
<b>Lett effekt</b>	40 W	<b>Skorsten</b>	Fast
<b>Lys når døren åpnes</b>	Ja	<b>Kjølesystem</b>	Tangential
<b>Sirkulerende varmeelement - Strøm</b>	1200 W	<b>Kjøledyse</b>	Enkelt
<b>Grillelement - styrke</b>	1750 W	<b>Nettomål for ovnsrom (H x B x D)</b>	353x470x401 mm
<b>Sirkulerende varmeelement - effekt</b>	2000 W	<b>Temperaturkontroll</b>	Elektronisk
<b>Oppvarming suspendert når døren åpnes</b>	Ja	<b>Materiale ovnsrom</b>	Ever clean-emalje

## Kapasitets-/energetikett



Energi effektivitetsklasse	A+
Nettovolum for ovnsrom	68 l
Energiforbruket per syklus på konvensjonelt vis, andre hulrom	1.15 kWh
Energiforbruk i konvensjonelt modus	4.14 MJ

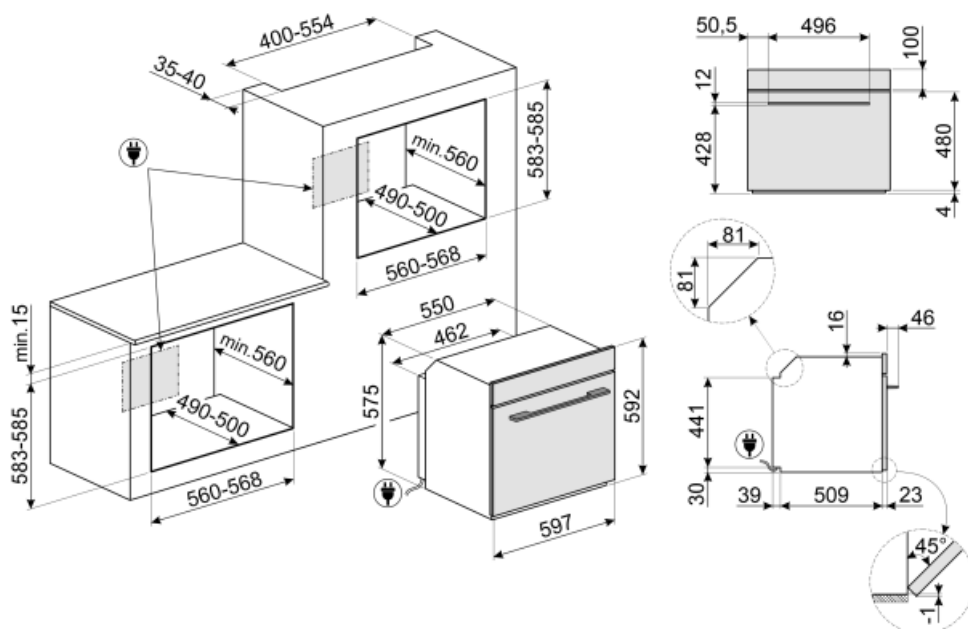
Energiforbruk tvungen luftkonveksjon	2.45 MJ
Energiforbruk per syklus i viftemodus	0.68 kWh
Antall ovnsrom	1
Energi effektivitetsindeks	81 %

## Standardtilbehør

Emaljert dypt brett (50mm)	1	Rist med bakre stopp og 1 sidestopp
Ristinnsats for brett	1	

## 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.



## Alternative products

---



**SO6101TNO**

Sort



**SO6101TS**

















Sølv
















**SO6101TN**

Sort

## Symbols glossary (TT)

 <p>Barnesikring: Noen modeller er utstyrt med en innretning som låser programmet/syklusen slik at den ikke kan endres ved uhell.</p>	 <p>Luftkjølesystem: For å garantere en sikker overflatetemperatur.</p>
 <p>Tidsstyrt tining: Manuell tinefunksjon. Når den innstilte tiden løper ut vil funksjonen stanse.</p>	 <p>...</p>
 <p>Trippel glassdør: Antall glassdører.</p>	 <p>Elektrisk</p>
 <p>A+: Energieffektivitetsklasse A+ hjelper med å spare inn opptil 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ytelse med minimalt forbruk er garantert.</p>	 <p>Ever Clean Enamel: Ever Clean emaljen påføres elektrostatisk, fra hjørne til hjørne og kant til kant, for å unngå sprekke-dannelser 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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Vifte med sirkulering og undervarme: Ved å legge til det nedre elementet gis det ekstra varme i underkant for mat som krever ekstra tilberedning.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>
 <p>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 brukning av retten.</p>	 <p>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.</p>

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | 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.  |  | 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. |
|    | Helglassinnerdører: Helglassinnerdører: En enkel flat overfate som er enkel å holde ren.  |  | Innerdørglasset kan fjernes med noen få enkle rengjøringsinngrep.   |
|    | KEEP_WARM_72dpi   |  | Sidelys: To motstående sidelys øker sikten på innsiden av ovnen.  |
|    | Luft ved 40 °C gir perfekte omgivelser for etterheving av gjærholdige deigblandinger. Velg funksjonen og plasser deigen i ovnsrommet for den beregnede tiden  |  | Hurtig forvarming: Steking etterfølges av en forvarmingsfase som lar stekekammeret nå den innstilte temperaturen. Denne funksjonen reduserer tidsbruken med opptil 50%.   |
|    | SABBAT: Funksjon som gjør det mulig å tilberede mat samtidig som man respekterer Jødedommens hviledag.  |  | 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. |  | 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.  |   |   |