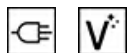


SO6101TB3



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Tehnologia aburului	Tradițional
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709327668



Estetică

Estetică	Linea	Ușă	Complet pe sticlă
Culoare	Negru	Mâner	Linea minimal
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Material	Sticlă	Logo	Silk screen
Tip sticlă	Curățare	Butoane rotative de control	Linea
Serigraphy colour	Grey	Controlează culoarea	Negru mat
Serigraphy type	Symbols		

Comenzi



Nume afișaj	CompactScreen	Setare control	Capete rotative
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
-------------------------	----

Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Bază	 Circulaire + inferior
 Pizza		

Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp	 Dovadă	 Sabat
--	--	---

Funcții de curățare

 Curățare cu vapori

Opțiuni

  			
Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Alte opțiuni	Țineți cald
Supraveghetor minute	Da	Opțiunea demo Showroom	Da
Temporizatorul	1	Preîncălzire rapidă	Da
Control blocare/Siguranța copilului	Da		

Caracteristici tehnice

       			
Temperatură minimă	30 °C	Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard
Temperatură maximă	280 °C	Ușă	Ușă temperată
Nr. de rafturi	5	Ușă detașabilă	Da
N. de ventilatoare	1	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Nr. lumini	1	Ușă interioară detașabilă	Da
Tip lumină	Halogen	Nr. total de uși de sticlă	3
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Coș	Fix
Puterea de iluminare	40 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Single
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	No
Element grătar – Putere	1750 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x401 mm
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W		

Încălzirea este
suspendată atunci când
ușa este deschisă

Da

Controlul temperaturii

Electronic

Material cavitate

Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență
energetică

A+

Volumul net al cavității

68 l

Consumul de energie pe
ciclu în modul
convențional

1.15 kWh

Consumul de energie în
modul convențional

4.14 MJ

Consumul de energie cu
convecția forțată a
aerului

2.45 MJ

Consumul de energie pe
ciclu în convecție forțată
de ventilator

0.68 kWh

Numărul de cavități

1

Indicele de eficiență
energetică

81 %

Accesorii incluse

Raft cu oprire spate și
laterală

1

Tavă adâncă emailată
(50 mm)

1

Introducere grindă

1

Conexiune electrică

Tensiune

220-240 V

Curent

13 A

Putere nominală

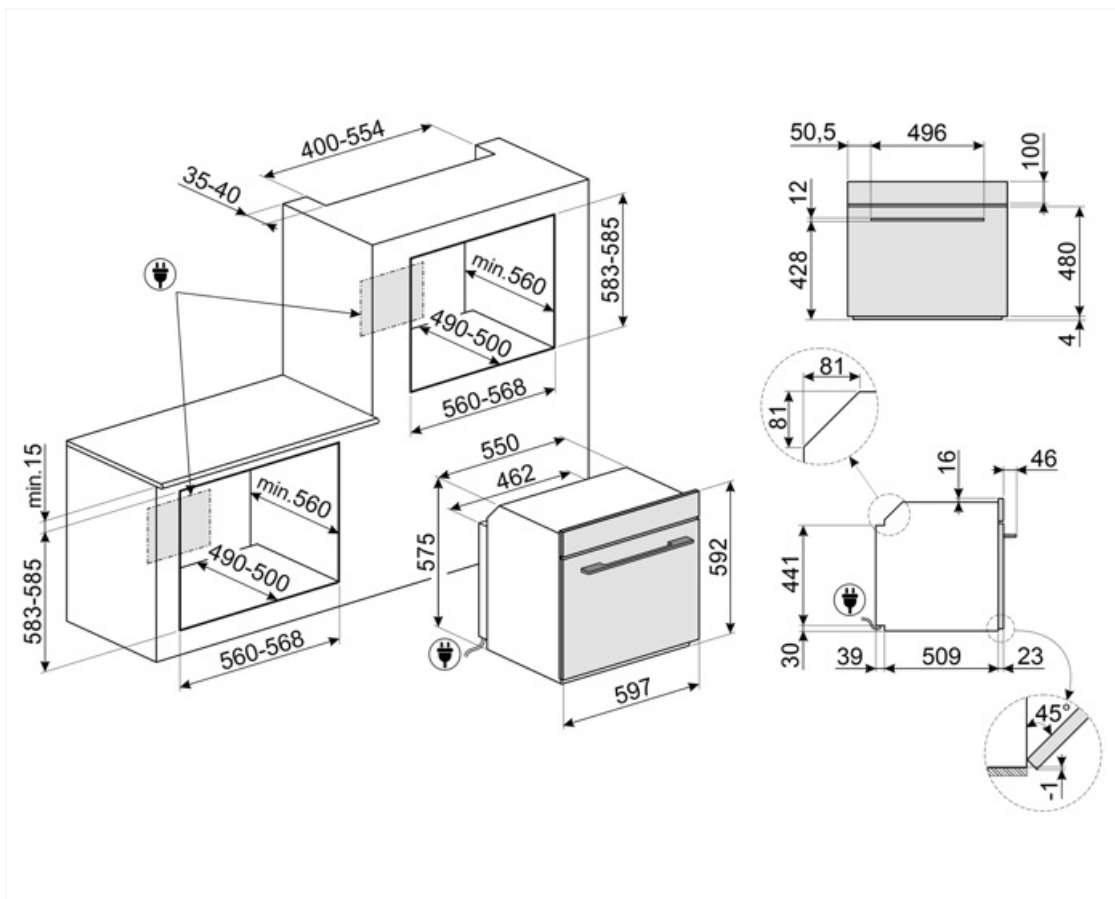
3000 W

Frecvență (Hz)

50/60 Hz

Lungimea cablului de
alimentare

150 cm



Compatible 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.



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

Tavă emailată, 50 mm adâncime



STONE2

Piatră de pizza dreptunghiulară fără mânere, potrivită pentru cuptoare late de 45 cm și 60 cm. Dimensiuni L42 x H1,8 x D37,5cm. Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți



AIRFRY2

Tavă pentru Air fryer. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



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.



Symbols glossary

	A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.		Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.
	Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.		Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.
	Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.		Electric
	Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului		Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
	Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.		Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
	Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.		Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
	ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit		Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.

	Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.		Funcția pizza: Funcție specifică pentru a găti pizza în tigaie. Aceasta permite obținerea unei pizza moi în interior și crocante la exterior, cu toppingul perfect gătit, nu uscat și nici ars.
	Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.		Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
	Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.		KEEP_WARM_72dpi
	Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.		Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat
	Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de faza de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.		SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.
	Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.		Control electronic: Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.
	Curățarea cu vaporii: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.		Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.
	...		Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.