

SO6101S2B3



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Tehnologia aburului	SteamOne
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709326937



Estetică

Estetică	Linea	Serigraphy colour	Grey
Culoare	Negru	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Lucios	Ușă	Complet pe sticlă
Design	Flat	Mâner	Linea minimal
Material	Sticlă	Culoare mâner	Negru
Tip sticlă	Curățare	Logo	Silk screen

Comenzi



Nume afișaj	CompactScreen	Nr. de controale	2
Tehnologie afișaj	LCD	Butoane rotative de control	Linea
Setare control	Capete rotative	Controlează culoarea	Matt black


Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	11
--------------------------------	----



Funcții tradiționale de gătit

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

Funcții de gătit cu abur

 Ventilator asistat

Alte funcții Steam

 Ieșire apă	 Îndepărtarea depunerilor minerale
---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

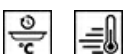
Alte funcții

 Dezghetare 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

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușă detașabilă	Da
Temperatură maximă	280 °C	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Nr. de rafturi	5	Ușă interioară detașabilă	Da
Tip rafturi	Rafturi metalice	Nr. total de uși de sticlă	3
N. de ventilatoare	1	Balamale moi de închidere	Da
Nr. lumini	1	Termostat de siguranță	Da
Tip lumină	Halogen	Coș	Fix
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Sistemul de răcire	Tangențial
Puterea de iluminare	40 W		

Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Cooling duct	Single
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Gama de aburi	20 - 40%
Element grătar – Putere	1800 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x401 mm
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Controlul temperaturii	Electronic
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Material cavitate	Email mereu curat
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Încărcare cu apă	Sertar, manual
Ușă	Ușă temperată	Capacitatea rezervorului:	0,8 l

Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Volumul net al cavității	68 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.15 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	4.14 MJ	Indicele de eficiență energetică	81 %

Accesorii incluse

Raft cu spătar	1	Introducere grindă	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Altele	kit de încărcare cu apă

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	115 cm
Putere nominală	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.



SFLK1

Blocare pentru copii



PR3845X

Oțel inoxidabil anti-amprente. Husă pentru mobilier în montarea pe coloană a mai multor cuptoare



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.



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.



PALPZ

Lopată de pizza cu mânerului pliabil
Lățime: 315 mm Lungime: 325 mm



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



PR3845N

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană



ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



STONE

Piatră refractară dreptunghiulară
Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-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
Dimensiuni: L 42 x Î 1,8 x l 37,5 cm.



Alternative products



S06101S2S











Argint



























S06101S2N

Negru

Symbols glossary (TT)

-  Sistem manual de încărcare a apei: Este posibil să încărcăți rezervorul în mai puțin de 40 de secunde. Încărcarea se face manual cu ajutorul unei pâlnii speciale incluse.
-  Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătirea mai ușoară și mai rapidă a oricărui tip de alimente. Variațiile de temperatură și de nivel al aburului vă permit să obțineți rezultatul gastronomic dorit. Gătitul la aburi reduce utilizarea grăsimilor în favoarea unei bucătării mai sănătoase și mai autentice și, de asemenea, minimizează pierderea de greutate și de volum a alimentelor în timpul gătitului. Gătitul la aburi este perfect pentru a găti carnea: pe lângă faptul că aceasta devine foarte fragedă, îi menține strălucirea și o face mai suculentă. Este recomandat, de asemenea, pentru gătitul aluaturilor fermentate și pentru fabricarea pâinii: de fapt, umiditatea permite aluatului să crească și să se dezvolte în timpul gătitului înainte de a crea crusta exterioară. Rezultatul este un aluat mai ușor și mai ușor de digerat, care se recunoaște prin alveolarea mai mare. De asemenea, este potrivit pentru dezghețarea rapidă, pentru încălzirea alimentelor fără a le întări sau usca și pentru desărarea naturală a alimentelor sărate.
-  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.
-  Funcția de decalcifiere: Este esențial să se elimine depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operațiune este semnalată de produsul în sine.
-  ...
-  Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.
-  Electric
-  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.
-  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. Gătirea 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.
-  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 gătirea și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
-  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.
-  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 gătirii, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  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.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  KEEP_WARM_72dpi
-  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. Gătirea statică este mai lentă și mai delicată, ideală pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătirea tuturor tipurilor de fripturi, carni grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
-  Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătire suplimentară.
-  ECO: gătirea cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătirea 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 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.
-  Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Adăugarea de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătirea alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușor de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.
-  Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătitare rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătitare intensă.
-  Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.

-
- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>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</p> |  | <p>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 %.</p> |
|  | <p>SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.</p> |  | <p>Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.</p> |
|  | <p>Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.</p> |  | <p>Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.</p> |