SO6102S3PG



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Vitalitási rendszer	Igen
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Gőzöléssel kombinált
Galileo platform	Steam100
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709326852

Design

Design család	Linea	**Serigraphy type**	Symbols
Szín	Neptune Grey	**Ajtó**	Teljes üveg
Felületkezelés	Matt	**Fogantyú**	Linea minimal
Design	Flat	**Fogantyú színe**	Satin metal és fekete
Anyag	Üveg	**Logo**	Silk screen
Üveg típusa	Átlátszó	**Vezérlőgombok**	Linea
Serigraphy colour	Fekete		

Kezelő elemek

Kijelző típusa	EvoScreen	**Vezérlés**	Érintővezérlés
Képernyőtechnológia	LCD	**Vezérlőelemek száma**	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 12

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Nagy grill
- Alsó sütés
- Pizza

Sütési funkciók gőzzel

Gőz | Légkeveréses | Hőlégkeveréses | Sous Vide

Egyéb gőzfunkciók

Tartály tisztítása | Vízkimenet | Vízbemenet | Vízkőmentesítés

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint | Kelesztés | Kövön sütés | BBQ | Air-Fry | Sabbath

Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

Opciók

Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	**Sütés maghőmérővel**	Igen
Perc számláló	Igen	**Bemutató üzemmód**	Igen
Időzítő	1	**Gyors előmelegítés**	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések		

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Capacity (Lt)	67 l	**Kivehető ajtó**	Igen
Üreg	QS-Galileo	**Teljes üveg belső ajtó**	Igen
Minimális hőmérséklet	25 °C	**Kivehető belső ajtóüveg**	Igen
Maximális hőmérséklet	250 °C	**Ajtóüvegek száma összesen**	3
Sütőszintek száma	5	**Soft Close**	Igen
Ventilátorok száma	1	**Soft Open**	Igen
Világítás száma	2	**Kürtő**	Állítható
Világítás típusa	Halogén	**Hűtőrendszer**	Tangenciális
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen	**Cooling duct**	Single
Világítás teljesítménye	40 W	**Speed Reduction Cooling System**	Igen
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	**Gőzölési tartomány**	20 - 100%
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W		

Grillező elem teljesítmény	1750 W	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	353x470x401 mm
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	**Hőmérséklet szabályozás**	Elektronikus
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	**Sütőtér anyaga**	Ever clean zománc
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	**Víz betöltés**	Tartály, manuális betöltés
Ajtó	Hideg ajtó	**Víztartály űrtartalma**	0,8 l

Teljesítmény / Energiacímke

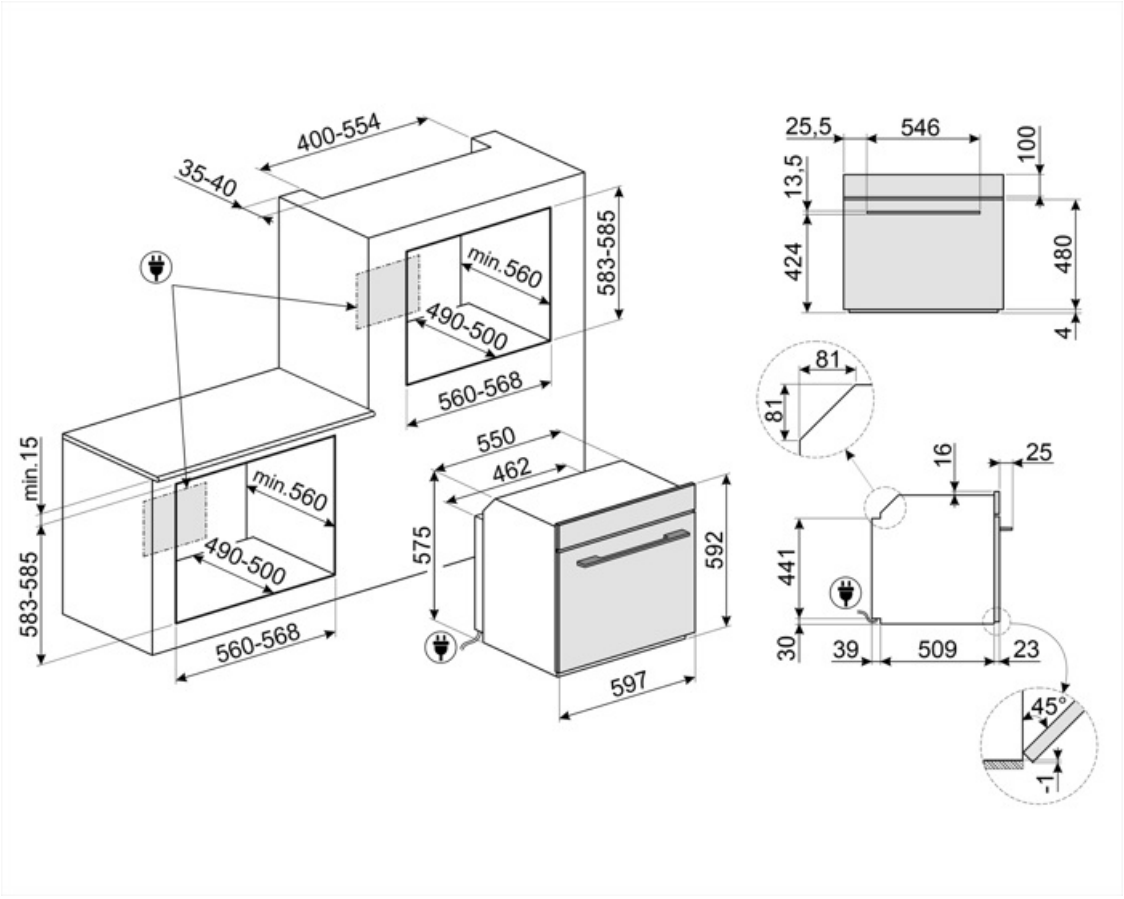
Energiahatékonysági osztály	A++	**Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban**	1,84 MJ
Sütőtér nettó térfogata	67 l	**Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban**	0,51 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0,96 kWh	**Sütőterek száma**	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,46 MJ	**Energiahatékonysági mutató**	61,4 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott rács	1	**Rozsdamentes acél perforált mély tepsi (40 mm)**	1
Zománcozott mély tepsi (50 mm)	1	**Maghőmérő szonda**	Igen, egypontos
Sütőrács	1	**Egyéb**	vízbetöltő készlet
Rozsdamentes acél tepsi (20 mm)	1		

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	**Névleges teljesítmény**	3000 W
Csatlakozódugó	Nem	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Áramerősség	13 A	**Tápkábel hossza**	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
25,5
546
100
13,5
424
480
4
81
81
16
25
441
30
39
509
23
45°
1

Compatible Accessories



AIRFRY2

Légsütő tálca. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



BX640

Nem perforált tál gőzsütőhöz. Űrtartalom 2,7l. Alkalmas ételek, például rizs, tészta vagy más gabonafélék elkészítésére vízben vagy mártással. Rozsdamentes acél, Ma40xSzé455xMé176 mm



BX640PL

Rozsdamentes acél perforált tepsi. Sokféle zöldség, hal, fehér hús, ravioli vagy másfajta töltött tészta elkészítéséhez, megőrizve az összes vitamint és ásványi sót a gazdagabb, teljesebb és természetes íz érdekében



ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



BX640P

Furatos tál gőzsütőhöz. Űrtartalom: 2,7 l. Sokféle zöldség, hal, fehér hús, ravioli vagy másfajta töltött tészta elkészítéséhez, megőrizve az összes vitamint és ásványi sót a gazdagabb, teljesebb és természetes íz érdekében. Rozsdamentes acél, Ma 40 x Szé 455 x Mé 176 mm



ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



GTTV2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), amelyek alkalmasak a gőzsütőkhöz. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PALPZ

Pizzalapát összehajtható fogantyúval. Méretek H31,5 x M32,5 cm. Könnyen és kényelmesen használható és tárolható. Tökéletes pizza, kenyér és sós péksütemények biztonságos és professzionális tálalásához.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez



STONE2

Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülne. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is

Alternative products



SO6102S3PB3

Fekete

Symbols glossary



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



A++: Az A++ energiahatékonysági osztály segít az A osztályhoz képest akár 20%-os energiamegtakarításban is. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.



Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.



Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.



Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcsér segítségével.



Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kíméletesebben és gyorsabban készítsen el. A hőmérséklet és a gőzadagolás változtatása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és ízletesebb eredmény érdekében, és minimalizálja az ételek súly- és térfogatveszteségét a sütés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellett, hogy nagyon puhává teszi őket, szaftosabbá is varázsolja. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sótalanítására is alkalmas.



Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



Elektromos



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellett, hogy kellemesen fényes, elősegíti a sütő falainak jobb tisztítását az alacsonyabb porozitásnak köszönhetően. 850°C feletti hőmérsékleten égetik ki, és tudományosan meghatározott ütemben, lassan polimerizálják, így biztosítják az egyenletes vastagságot és szilárdságot. Az Ever Clean zománc kifogástalan felületet biztosít mind a sütő belsejében, mind a tepsiken, így a sütő felületei hihetetlenül könnyen karbantarthatók az idő múlásával, mivel a zsír kevésbé tapad meg sütés közben.



Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pirítást eredményez minden fogásnak.



Sous Vide sütés: Gőz funkció a sous vide ételek tökéletes elkészítéséhez. Javítja az ételek ízét, és megőrzi a megjelenésüket és tápanyagaikat. A gőzsütő segítségével készült vákuumos főzés (Sous Vide) is hihetetlenül egészséges és eredeti főzési mód. A Sous Vide sütési technika lehetővé teszi, hogy a gőz hatékonyan átadja az energiáját az ételnek, elkerülve az oxidáció okozta ízveszteséget, valamint a tápanyagok és a nedvesség párolgását a sütés során. A Sous Vide sütés a hagyományos módszerekkel összehasonlítva az ételek sütésének jobb szabályozását is lehetővé teszi, így biztosítja az egységes főzési eredményt. A hagyományos sütésnél alacsonyabb hőmérsékleten történő sütést is lehetővé tesz.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sültek és sütemények készítéséhez.



Alsó: a hő csak a sütőtér aljáról jön. A ventilátor nem aktív. Ideális édes és sós pitékhez, cobblerhez és pizzákhoz. A sütés befejezésére és az ételek ropogósabbá tételére tervezték. A gázsütőkben található szimbólum a gázégőt jelzi.



ECO: alacsony energiafogyasztású sütés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sütésre. Minden típusú ételhez ajánlott, kivéve azokat, amelyek sok nedvességet tudnak előállítani (például a zöldségek). A maximális energiamegtakarítás és az idő csökkentése érdekében ajánlatos az ételt a sütőtér előmelegítése nélkül a sütőbe tenni



Pizza funkció: Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sütéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsült, nem száraz és nem égett.



Gőzsütés: ez egy természetes sütési mód bármilyen termékhez, a zöldségektől a desszertekig, az összetevők tápértékének és érzékszervi tulajdonságainak megőrzése érdekében. Ideális zsírmentes sütéshez, és az ételek szárítás nélküli felmelegítéséhez. A gőz ideális olyan ételek egyidejű sütéséhez, amelyek különböző főzési időt igényelnek.

Légkeverés + Gőz: intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülről egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.



MELEGENTARTÁS



Maghőmérő: a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.



Gyors előmelegítés: a sütést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sütőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.



A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.



A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.



Érintésvezérlés: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen érintéssel történő működtetését.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Hőlévbefúvás + Gőz: A gőz és a hőlégbefúvás együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.



Turbó: a hő 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sütőben. A ventilátor aktív. Gyors sütést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sütést igénylő ételekhez.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe



SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.



Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.



Elektronikus vezérlés: A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szuflé, pudingok elkészítését.



Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.



Az új EVOscreen kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is