

SO6301S2X



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Gőzöléssel kombinált
Galileo platform	SteamOne
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709293802



Design

Design család	Classica	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes panellel
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Classica
Design	Flat	Fogantyú színe	Inox
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Classica
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőelemek színe	Acél hatás
Serigraphy colour	Fekete		

Kezelő elemek



Kijelző típusa	CompactScreen	Vezérlés	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőelemek száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	11
-----------------------	----

Hagyományos sütési funkciók

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Alsó sütés
- Hőlégkeverés + alsó sütés
- Pizza

Sütési funkciók gőzzel

- Légkeveréses

Egyéb gőzfunkciók

- Vízkiemenet
- Vízkömentesítés

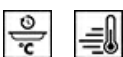
Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kelesztés
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek
Perc számláló
Időzítő

Késleltetett indítás és automatikus befejezés
Igen
1

Egyéb lehetőségek
Bemutató üzemmód
Gyors előmelegítés

Melegentartás
Igen
Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt) 72 l
Üreg QS-Galileo
Minimális hőmérséklet 30 °C
Maximális hőmérséklet 280 °C
Sütőszintek száma 5
Ventilátorok száma 1
Világítás száma 1
Világítás típusa Halogén
Felhasználó által cserélhető világítás Igen
Világítás teljesítménye 40 W
Az ajtó kinyitásakor világít Igen

Ajtó Hideg ajtó
Kivehető ajtó Igen
Teljes üveg belső ajtó Igen
Kivehető belső ajtóüveg Igen
Ajtóüvegek száma összesen 3
Soft Close Igen
Kürtő Rögzített
Hűtőrendszer Tangenciális
Cooling duct Single
Gőzölési tartomány 20 - 40%

Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x401 mm
Grillező elem teljesítmény	1750 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Víz betöltés	Tartály, manuális betöltés
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Víz tartály úrtartalma	0,8 l

Teljesítmény / Energiacímke



Energiacímke osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.45 MJ
Sütőtér nettó térfogata	68 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0.68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.15 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	4.14 MJ	Energiacímke mutató	81 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott rács	1	Sütőrács	1
Zománcozott mély tepsi (50 mm)	1	Egyéb	vízbetöltő készlet

Elektromos csatlakozás

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



Compatible Accessories

AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . 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.



BBQ

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



ET50

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



GTT2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. 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.



SFLK1

Gyerekszár



AIRFRY2

Légsütő tálcá. 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.



ET20

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



GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



GTTV2

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



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölé történő beszereléséhez.



STONE

Téglalap alakú tűzálló kő. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható. Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



























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 sülné. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



Symbols glossary

-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Vízkömentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Elektromos
-  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 térfogatvesztését a sütés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellett, hogy nagyon puhává teszi őket, saftosabbá 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 sótanítására is alkalmas.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, 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.

- | | |
|--|--|
|  <p>Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.</p> |  <p>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, sütek és sütemények készítéséhez.</p> |
|  <p>Statikus: Hagományos 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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.</p> |  <p>Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.</p> |
|  <p>A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.</p> |  <p>MELEGENTARTÁS</p> |

-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  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.
-  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.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcsér segítségével.
-  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 ajtózárárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.