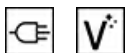


SO6301TX



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	8017709321116



Estetică

Estetică	Classica	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Oțel inoxidabil	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Rezistent la degete	Mâner	Clasic
Design	Flat	Culoare mâner	Efectul oțelului
Material	Oțel inoxidabil	Logo	Embossed
Tip sticlă	Eclipsă	Butoane rotative de control	Clasic
Serigraphy colour	Black		

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	1800 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



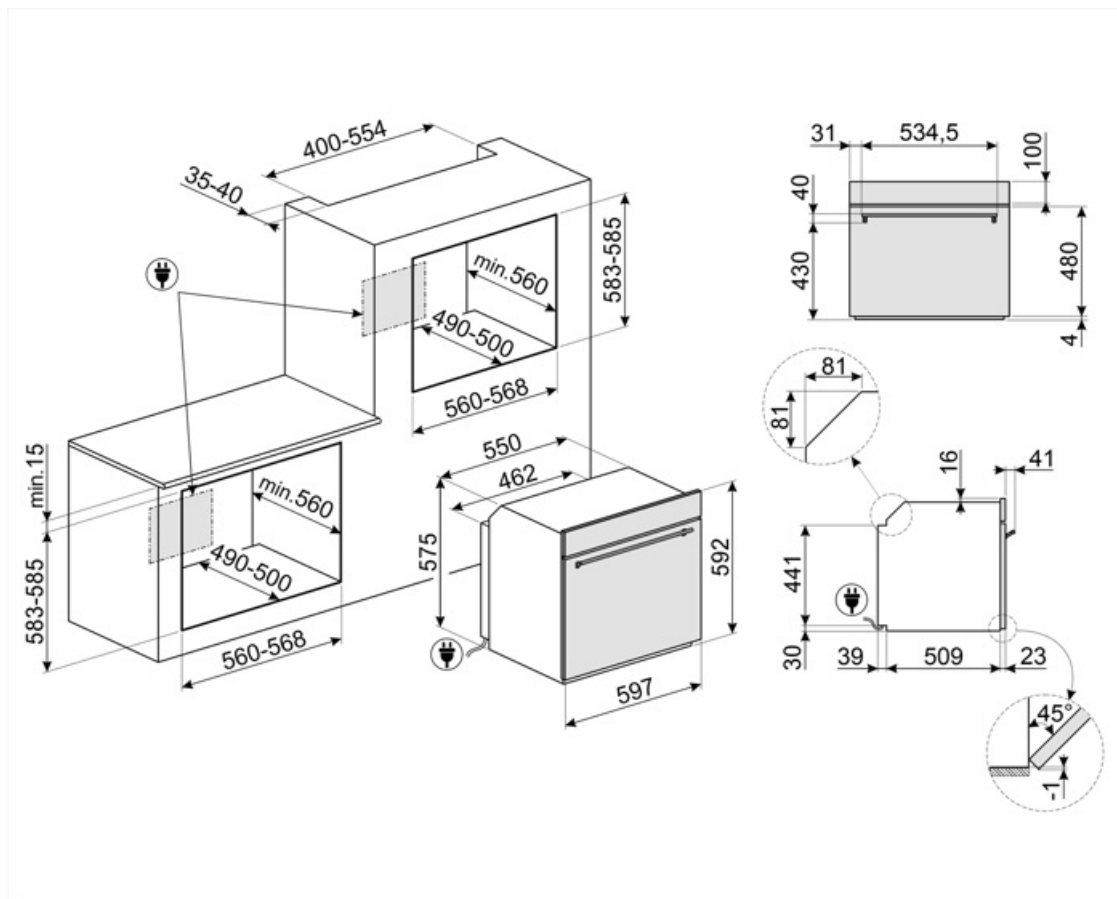
Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Volumul net al cavității	68 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.15 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul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

Accesorii incluse

Raft cu oprire spate și laterală	1	Introducere grindă	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	150 cm
Putere nominală	3000 W		



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.



BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de 8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă



ET50

Tavă emailată, 50 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 l 1,8 x l 37,5 cm.



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.



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime



PALPZ

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



Symbols glossary

	Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.		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.
	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 vapori: 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.