

# 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 vaporii
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/functii

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
--	--------------------

## Optiuni



<b>Optiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătire automată finală	<b>Alte optiuni</b>	Țineți cald
<b>Supraveghetor minute</b>	Da	<b>Optiunea demo</b>	Da
<b>Temporizatorul</b>	1	<b>Showroom</b>	
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da	<b>Preîncălzire rapidă</b>	Da

## Caracteristici tehnice



<b>Temperatură minimă</b>	30 °C	<b>Tipul de deschidere a ușii</b>	Deschidere standard
<b>Temperatură maximă</b>	280 °C	<b>Ușă</b>	Ușă temperată
<b>Nr. de rafturi</b>	5	<b>Ușă detașabilă</b>	Da
<b>N. de ventilatoare</b>	1	<b>Ușă interioară din sticlă plină</b>	Da
<b>Nr. lumini</b>	1	<b>Ușă interioară detașabilă</b>	Da
<b>Tip lumină</b>	Halogen	<b>Nr. total de uși de sticlă</b>	3
<b>Lampă care poate fi înlocuită de utilizator</b>	Da	<b>Coș</b>	Fix
<b>Puterea de iluminare</b>	40 W	<b>Sistemul de răcire</b>	Tangențial
<b>Lumină atunci când ușa este deschisă</b>	Da	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Putere mai mică a elementului de încălzire</b>	1200 W	<b>Speed Reduction</b>	No
<b>Element grătar – Putere</b>	1800 W	<b>Cooling System</b>	
<b>Element de încălzire circulară – Putere</b>	2000 W	<b>Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (lxA)</b>	353x470x401 mm

Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă

Da

Controlul temperaturii  
Material cavitate

Electronic  
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

Introducere grindă

1

Tavă adâncă emailată (50 mm) 1

## Conexiune electrică

Tensiune 220-240 V

Frecvență (Hz)

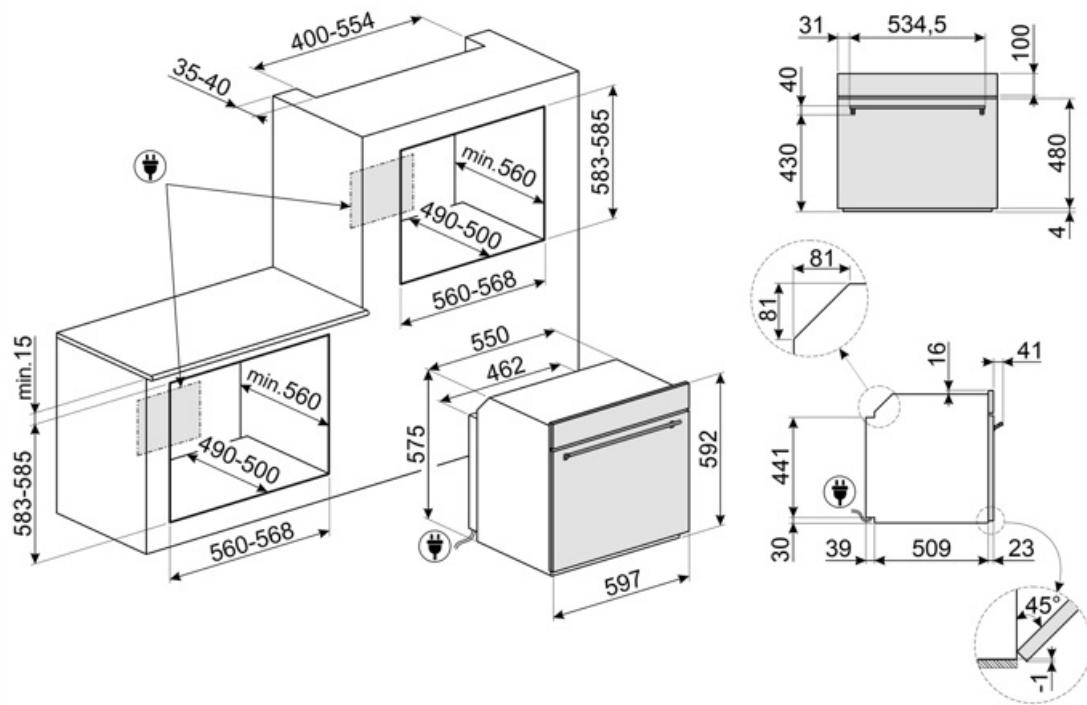
50/60 Hz

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



### 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



### ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime

### PALPZ



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



### STONE

Piatră refracțiară dreptunghiulară ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemn. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a focaccia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x I 37,5 cm.

## 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 peretilor 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 succulente. 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. Concepție pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cupoarele 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 mâncărurilor.



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.



Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.



KEEP\_WARM\_72dpi



Aerul la 40 °C oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneti aluatul în cavitate pentru a fi alocat



SABBATH: funcție care permite gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.



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.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.



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.



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.



Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



Preîncălzire rapidă: gătitul este precedat de fază de preîncălzire care permite compartimentului de gătit să atingă temperatura setată. Această opțiune reduce durata cu până la 50 %.



Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.



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.