

SO6401S2B



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 vaporii
Cod EAN	8017709329266



Estetică

Estetică	Selezione	Ușă	Complet pe sticlă
Culoare	Negru	Mâner	Selectie pătrată
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Material	Sticla	Logo	Silk screen
Tip sticlă	Curățare	Butoane rotative de control	Restilizare Cucina
Serigraphy colour	Grey	Controlează culoarea	Negru
Serigraphy type	Symbols		

Comenzi



Nume afișaj	CompactScreen	Setare control	Capete rotative
Tehnologie afișaj	LCD	Nr. de controale	2

Programe/functii

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 opă		Îndepărțarea depunerilor minerale
--	------------	--	-----------------------------------

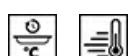
Alte funcții

	Dezghețare în funcție de timp		Dovadă		Sabat
--	-------------------------------	--	--------	--	-------

Funcții de curățare

	Curățare cu vaporii
--	---------------------

Optiuni



Optiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Alte optiuni	Țineți cald
Supraveghetor minute	Da	Optiunea demo	Da
Temporizatorul	1	Showroom	
		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
N. de ventilatoare	1	Nr. total de uși de sticlă	3
Nr. lumini	1	Balamale moi de închidere	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	Speed Reduction Cooling System	No
Element grătar – Putere	1750 W	Gama de aburi	20 - 40%
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Dimensiuni spațiu cavității utilizabilă (îxLxA)	353x470x401 mm
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Controlul temperaturii	Electronic
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Material cavității	Email mereu curat
Ușă	Ușă temperată	Încărcare cu apă	Sertar, manual
		Capacitatea rezervorului:	0,8 l

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

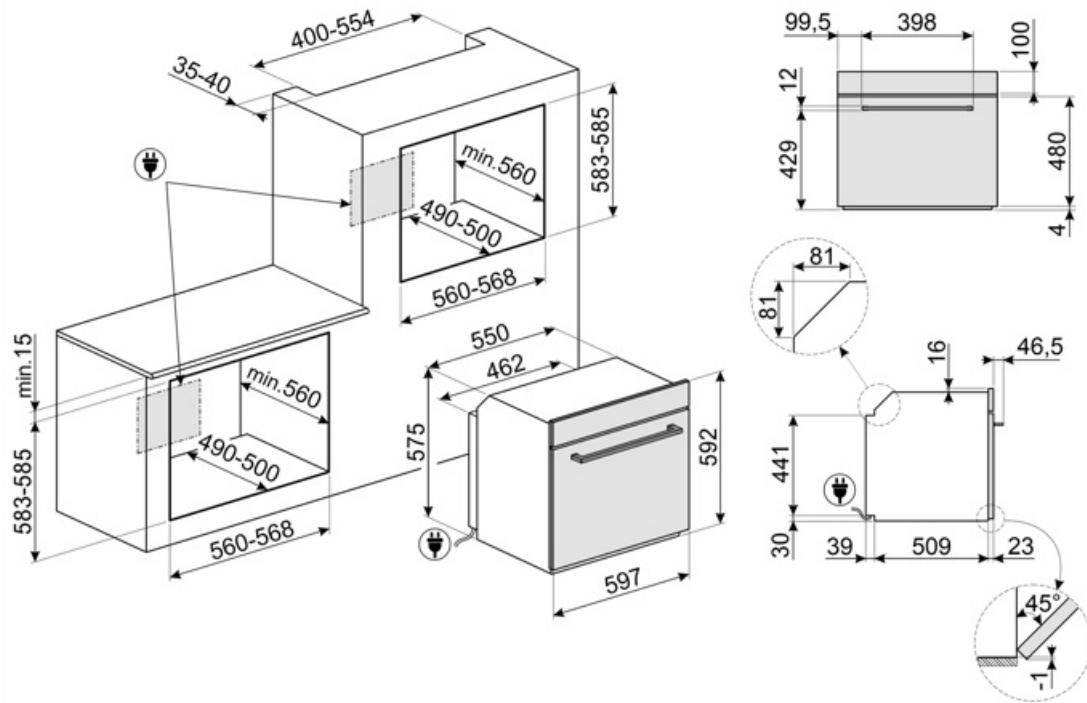
Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 KWh
Numărul de cavități	1
Indicele de eficiență energetică	81 %

Accesorii incluse

Raft cu spătar	1	Altele	kit de încărcare cu apă
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.

ET20



Tavă emailată, 20 mm adâncime



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.

PALPZ



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



SFLK1

Blocare pentru copii

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.

ET50



Tavă emailată, 50 mm adâncime



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.



PR3845X

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



STONE

Piatră refracțiară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleasi 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



Sistem manual de încărcare a apel: Este posibil să încărcați 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 carne: 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.



Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.



...



Electric



A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea 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.



Funcția de decalcifiere: Este esențial să se eliminate depunerile excesive de calcar din rezervor și să se permită funcționarea corectă a produsului. Necesitatea de a efectua această operație este semnalată de produsul în sine.



Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.



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. Concepția 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 a mâncărurilor.		Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Aceasta 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.		Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Adăosul de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătitul alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușră de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.
	FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi		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 curăță.		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 punetă 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 gătirea alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă. |  Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit. |
|  Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în linie. |  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 prăjitură, sufleuri, budinci. |
|  Curățarea cu vapor: 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. | |