# SO6402S3PB



| | |
|---|---|
| **Kategória** | 60 cm |
| **Termékcsalád** | Sütő |
| **Vitalitási rendszer** | Igen |
| **Tápellátás** | Elektromos |
| **Hőforrás** | ELEKTROMOSSÁG |
| **Főzési mód** | Gőzöléssel kombinált |
| **Galileo platform** | Steam100 |
| **Tisztító rendszer** | Gőztisztítás |
| **EAN kód** | 8017709324971 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design család** | Selezione | **Serigraphy colour** | Szürke |
| **Szín** | Fekete | **Serigraphy type** | Symbols |
| **Felületkezelés** | Fényes | **Ajtó** | Teljes üveg |
| **Design** | Flat | **Fogantyú** | Selezione szögletes |
| **Anyag** | Üveg | **Fogantyú színe** | Fekete |
| **Acél típusa** | Szálcsiszolt | **Logo** | Silk screen |
| **Üveg típusa** | Átlátszó | | |

## Kezelő elemek

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Kijelző típusa** | EvoScreen | **Vezérlés** | Érintővezérlés |
| **Képernyőtechnológia** | LCD | | |

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

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

## Teljesítmény / Energiacímke

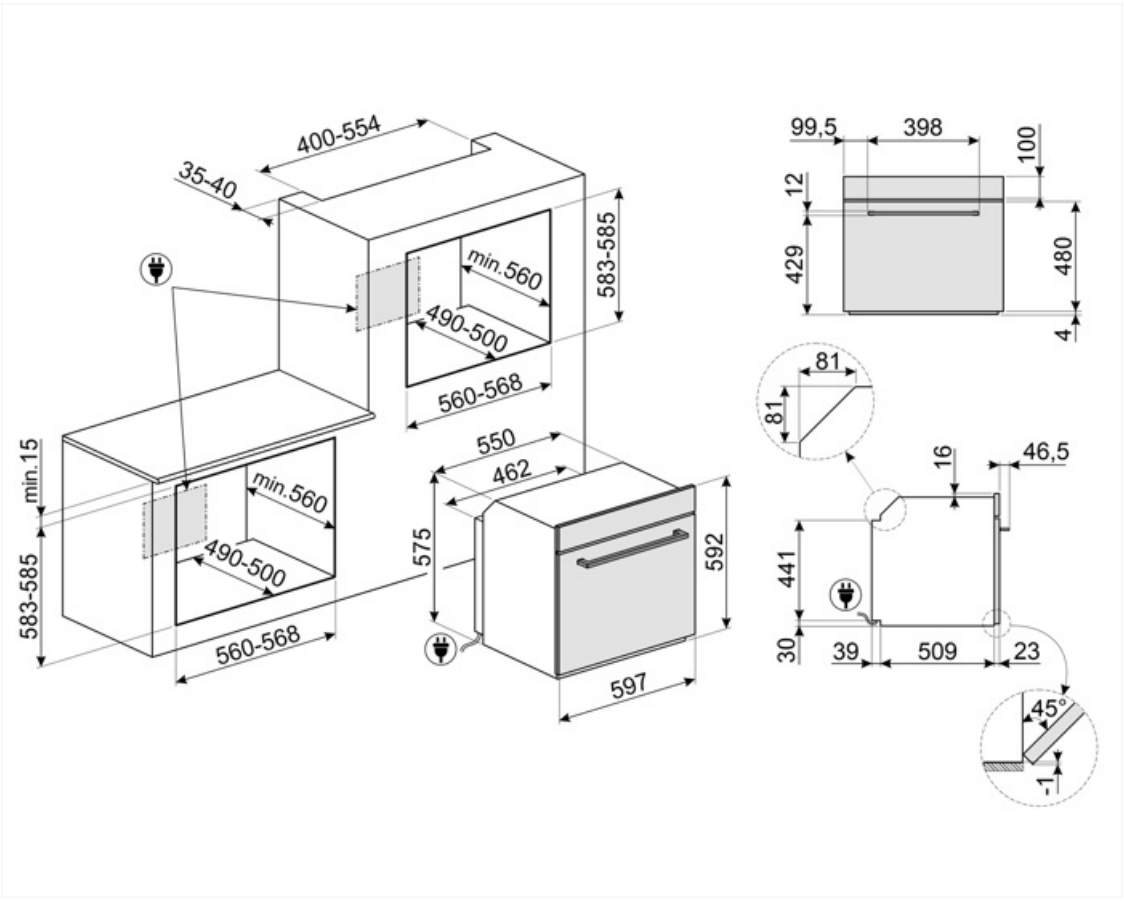
| | |
|---|---|
| **Energiahatékonysági osztály** | A++ |
| **Sütőtér nettó térfogata** | 67 l |
| **Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban** | 0,96 kWh |
| **Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban** | 3,46 MJ |
| **Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban** | 1,84 MJ |
| **Energiafogyasztás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

## Mellékelt tartozékok

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

## Elektromos csatlakozás

| | |
|---|---|
| **Feszültség** | 220-240 V |
| **Csatlakozódugó** | Nem |
| **Áramerősség** | 13 A |
| **Névleges teljesítmény** | 3000 W |
| **Frekvencia (Hz)** | 50/60 Hz |
| **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
99,5
398
100
12
429
480
4
81
81
16
46,5
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



### 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



### 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.



### PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnek be egymás fölött



### 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

# 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.



Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.



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.



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



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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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



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.




A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



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