

SOP6401TX



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Galileo platform	Hagyományos pirolitikus
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709315641



Küllem

Design család	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	Panellel
Design	Flat	Fogantyú	Négyzetes választék
Anyag	Rozsdamentes acél	Fogantyú színe	Acél effektus
Üveg típusa	Eclipse	Logo	Embossed
Serigraphy colour	Black	Vezérlőgombok	Cucina stílusváltás

Kezelő elemek



Megjelenő név	CompactScreen	Vezérlőbeállítás	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
Automatikus programok	No
Testreszabható receptek	No

Hagyományos sütési funkciók

 Légkeverés nélkül	 Légkeveréses	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alap	 Légkeverés + alsó
 Pizza		

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kelesztés	 Sabbath
--	---	---

Tisztítási funkciók

 Pirolízis
--

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Egyéb lehetőségek	Melegen tartás
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
Időzítő	1	Gyors előmelegítés	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen		

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Maximális hőmérséklet	280 °C	Ajtó	Hideg ajtó
Polcok száma	5	Kivehető ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Lámpák száma	1	Levehető belső ajtó	Igen
Világítás típusa	Halogén	Ajtóüvegek száma összesen	4
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen	Kürtő	Rögzített
Fényerősség	40 W	Hűtőrendszer	Érintő
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Grillező elem – teljesítmény	1750 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360x460x425 mm
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
		Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Fűtés felfüggesztve az Igen
ajtó kinyitásakor

Teljesítmény / Energiacímke



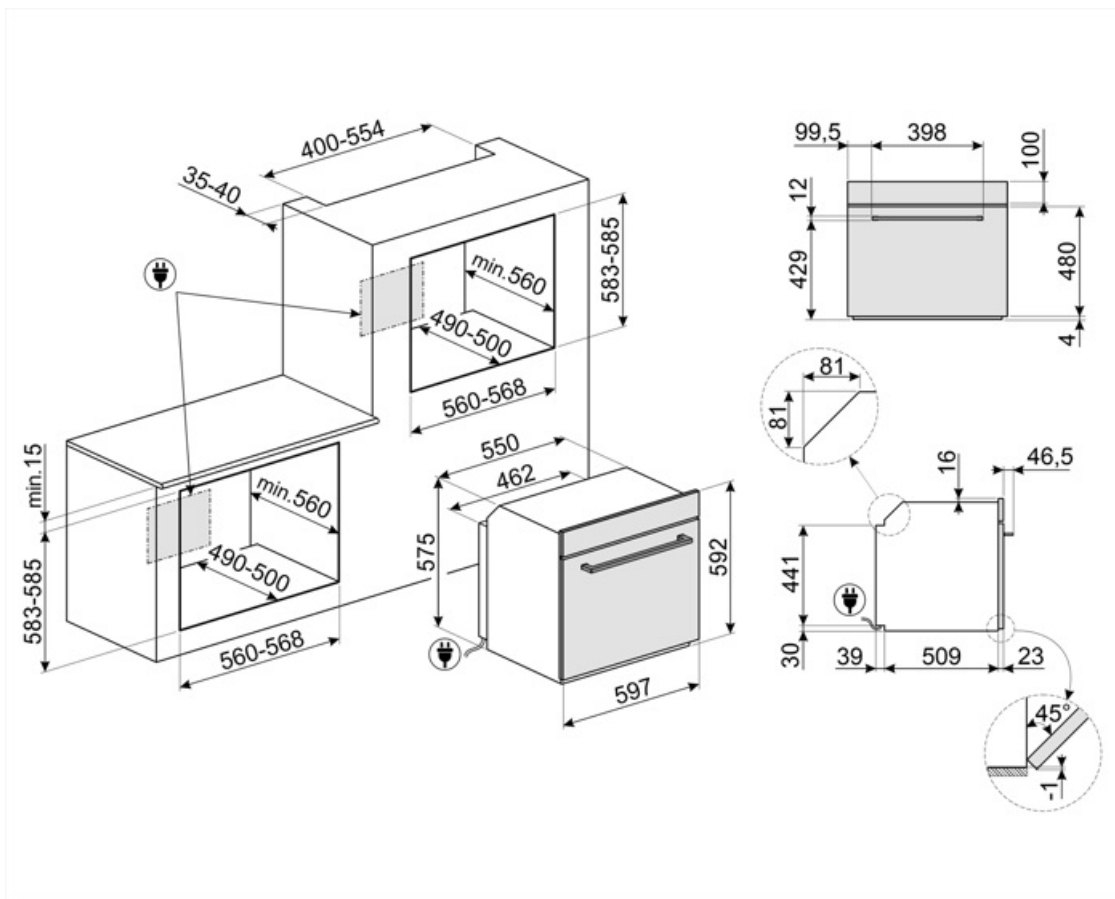
Energiahatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.45 MJ
A sütőtér nettó térfogata	68 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.09 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.92 MJ	Energiahatékonysági mutató	81 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Zománcozott mély sütőtálca (50 mm)	1
---	---	------------------------------------	---

Elektromos csatlakozás

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



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.



GTT2

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



GTP2

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



Symbols glossary

	Gyereklár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.		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 biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.		Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
	...		Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
	Elektromos		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 mellett, 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, sülték 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 húshoz, 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.		Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
	Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. 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: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.	 Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
 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.	 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.
 Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.	 A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
 KEEP_WARM_72dpi	 Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
 PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ: a sütő 500°C körüli hőmérsékletre melegszik fel, ekkor a zsírok és ételmaradványok finom hamuvá égnek, amely könnyen letörölhető egy nedves ruhával. Ilyen magas hőmérsékleten az ajtó automatikusan reteszeli a biztonságot érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.	 A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
 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.	 SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
 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.	 A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.