

SOP6401TX



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Tehnologia aburului	Piroliză tradițională
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709315641



Estetică

Estetică	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Culoare	Oțel inoxidabil	Ușă	Cu panou
Design	Flat	Mâner	Selecție pătrată
Material	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Efectul oțelului
Tip sticlă	Eclipsă	Logo	Embossed
Serigraphy colour	Black	Butoane rotative de control	Restilizare Cucina

Comenzi

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

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
Programe automate	No
Rețete personalizabile	No

Funcții tradiționale de gătit

Static	Ventilator asistat	Circulaire
Turbo	Eco	Grătar mare
Grătar ventilator (mare)	Bază	Circulaire + inferior
Pizza		

Alte funcții

Dezghetare în funcție de timp	Dovadă	Sabat
-------------------------------	--------	-------

Funcții de curățare

Piroliză

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	4
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	Double
Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element grătar – Putere	1750 W		
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W		

Încalzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	360x460x425 mm
		Controlul temperaturii	Electronic
		Material cavitate	Email mereu curat

Etichetă performanță/energie



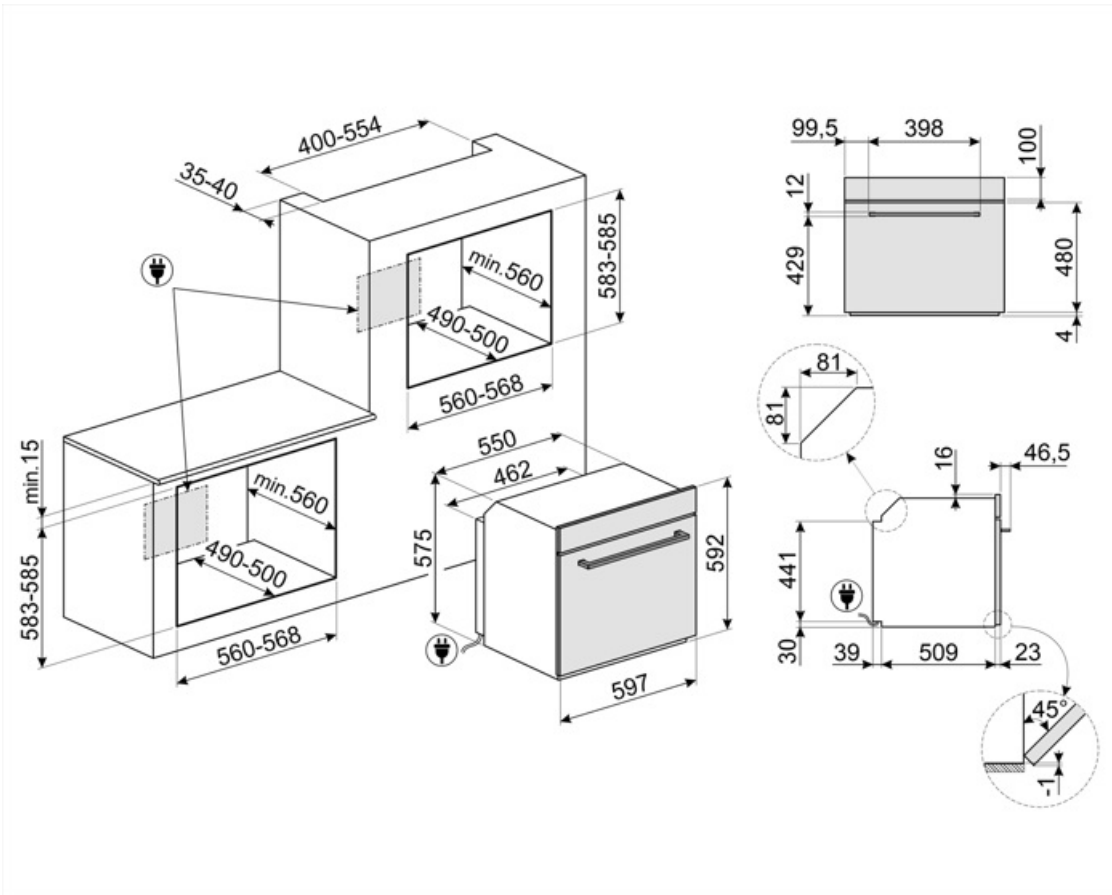
Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	2.45 MJ
Volumul net al cavității	68 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.68 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	1.09 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.92 MJ	Indicele de eficiență energetică	81 %

Accesorii incluse

Raft cu oprire spate și laterală	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.



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.


















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.



Symbols glossary

 <p>Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>	 <p>Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p>
 <p>...</p>	 <p>Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>Electric</p>	 <p>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</p>
 <p>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.</p>	 <p>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, carnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Circulară cu element inferior: Adăugarea elementului inferior adaugă căldură suplimentară la bază pentru alimente care necesită gătit suplimentar.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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</p>

-  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.
-  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
-  PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ: cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștersă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.
-  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 %.
-  Cavitata cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.
-  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.
-  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
-  SABBATH: funcție care permite gătitul 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.