

SO6301S2X



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Galileo platform	SteamOne
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709293802



Küllem

Design család	Classica	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Klasszikus
Design	Flat	Fogantyú színe	Inox
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Klasszikus
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőelemek színe	Acél effektus
Serigraphy colour	Black		

Kezelő elemek



Megjelenő név	CompactScreen	Vezérlőbeállítás	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	11
-----------------------	----

Hagyományos sütési funkciók

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

Főzési funkciók gőzzel

Légkeveréses

Egyéb gőzfunkciók

Vízkimenet	Vízkőmentesítés
------------	-----------------

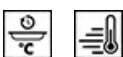
Egyéb funkciók

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

Tisztítási funkciók

Gőztisztítás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Egyéb lehetőségek	Melegen tartás
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
Időzítő	1	Gyors előmelegítés	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Kivehető ajtó	Igen
Maximális hőmérséklet	280 °C	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Polcok száma	5	Levehető belső ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Ajtóüvegek száma összesen	3
Lámpák száma	1	Lágy zárású zsanérok	Igen
Világítás típusa	Halogén	Kürtő	Rögzített
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen	Hűtőrendszer	Érintő
Fényerősség	40 W	Cooling duct	Single
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Speed Reduction Cooling System	No
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Gőzölési tartomány	20 - 40%

Grillező elem – teljesítmény	1750 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x401 mm
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Víz terhelés	Fiók, kézi
Ajtó	Hideg ajtó	Üzemanyagtartály kapacitása	0,8 l

Teljesítmény / Energiacímke



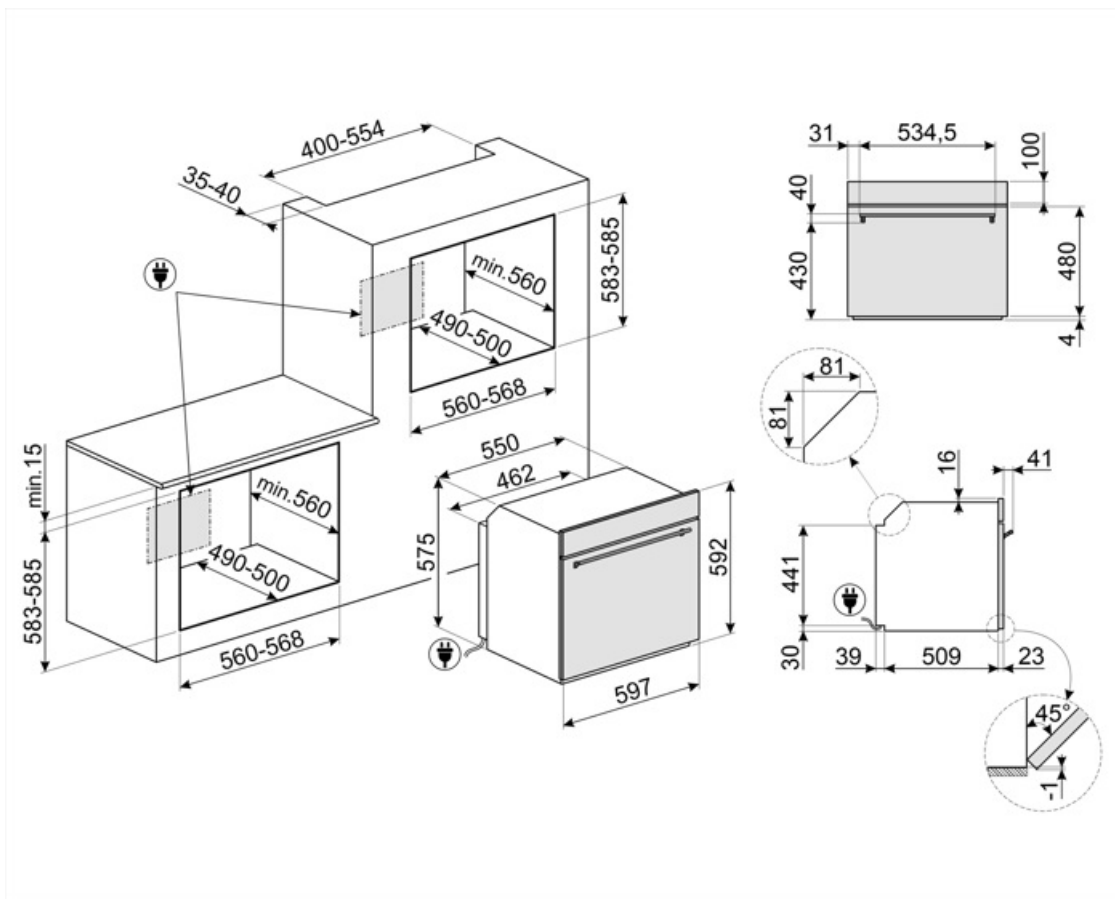
Energiahatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.45 MJ
A sütőtér nettó térfogata	68 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.15 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	4.14 MJ	Energiahatékonysági mutató	81 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Rácsbetét	1
Zománcozott mély sütőtálca (50 mm)	1	Egyéb	vízbetöltő készlet

Elektromos csatlakozás

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



Not included 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.



ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



GTP2

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



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.



SFLK1

Gyerekszár



BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pírításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



GTT2

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



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölé történő beszereléséhez































STONE









Téglaalakú tűzálló kő, Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.



Symbols glossary

-  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.
-  Vízkömentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  Elektromos
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: Az ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél mindig úgy néz ki, mint az új.
-  Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kímélőbben és gyorsabban süssön. A hőmérséklet és a gőzsztint változása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és eredetibb főzés érdekében, és minimalizálja az ételek súlyának és térfogatának csökkenését a főzés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellett, hogy nagyon puhává teszi őket, megtartja a fényüket és zamatosabbá teszi őket. 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 sótanítására is alkalmas.
-  Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Hármás üvegezésű ajtók: Üvegezett ajtók száma.
-  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 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, sülték és sütemények készítéséhez.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>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.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>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</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Légkeverés + Gőz: intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülől 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.</p> |  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p> |
|  <p>Turbó: a hő 3 irányból jön: felülől, 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.</p> |  <p>Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.</p> |
|  <p>A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.</p> |  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |
|  <p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p> |  <p>A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe</p> |
|  <p>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.</p> |  <p>SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.</p> |

-
- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van. |  Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán 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. |  Gőztisztítás: egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására. |
|  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben. |  ... |
|  Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcser segítségével. |  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben. |