

SO6302S3PX



Categorie	60 cm
Familia de produse	Cuptor
Sistem de vitalitate	Da
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Combi Abur
Tehnologia aburului	Steam100
Sistem de curățare	Curățare cu vapori
Cod EAN	8017709293635



Estetică

Estetică	Classica	Serigraphy colour	Black
Culoare	Oțel inoxidabil	Serigraphy type	Symbols
Finisaj	Rezistent la degete	Ușă	Cu 2 benzi orizontale
Design	Flat	Mâner	Clasic
Material	Oțel inoxidabil	Culoare mâner	Efectul oțelului
Tip sticlă	Eclipsă	Logo	Embossed

Comenzi











Nume afișaj	EvoScreen	Nr. de controale	2
Tehnologie afișaj	LCD	Butoane rotative de control	Clasic
Setare control	Butoane rotative și butoane tactile		

Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit 12

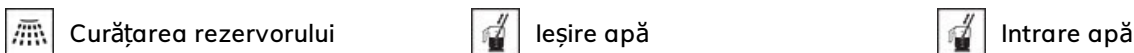
Funcții tradiționale de gătit

 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Bază	 Pizza	

Funcții de gătit cu abur

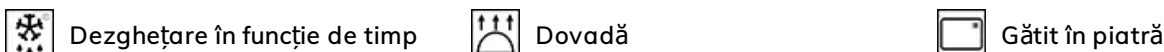


Alte funcții Steam



Îndepărtarea depunerilor minerale

Alte funcții



Funcții de curățare



Opțiuni



Opțiuni de stabilire a orei	Pornire întârziată și gătire automată finală	Gătit cu termometru sondă	Da
Supraveghetor minute	Da	Opțiunea demo Showroom	Da
Temporizatorul	1	Preîncălzire rapidă	Da
Alte opțiuni	Țineți cald, Eco light, Luminozitate, Tonuri		

Caracteristici tehnice



Temperatură minimă	30 °C	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Temperatură maximă	250 °C	Ușă interioară detașabilă	Da
Nr. de rafturi	5	Nr. total de uși de sticlă	3
Tip rafturi	Rafturi metalice	Balamale moi de închidere	Da
N. de ventilatoare	1	Deschidere lină	Da
Nr. lumini	2	Termostat de siguranță	Da
Tip lumină	Halogen	Coș	Variabil
Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Sistemul de răcire	Tangențial
Puterea de iluminare	40 W	Cooling duct	Single
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da		

Putere mai mică a elementului de încălzire	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element grătar – Putere	1750 W	Gama de aburi	20 - 100%
Element de încălzire circulară – Putere	2000 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	353x470x401 mm
Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă	Da	Controlul temperaturii	Electronic
Tipul de deschidere a ușii	Deschidere standard	Material cavitate	Email mereu curat
Ușă	Ușă temperată	Încărcare cu apă	Sertar, manual
Ușă detașabilă	Da	Capacitatea rezervorului:	0,8 l

Etichetă performanță/energie

A++

Clasa de eficiență energetică	A++	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	1.84 MJ
Volumul net al cavității	67 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	0.51 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	0.96 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	3.46 MJ	Indicele de eficiență energetică	61,4 %

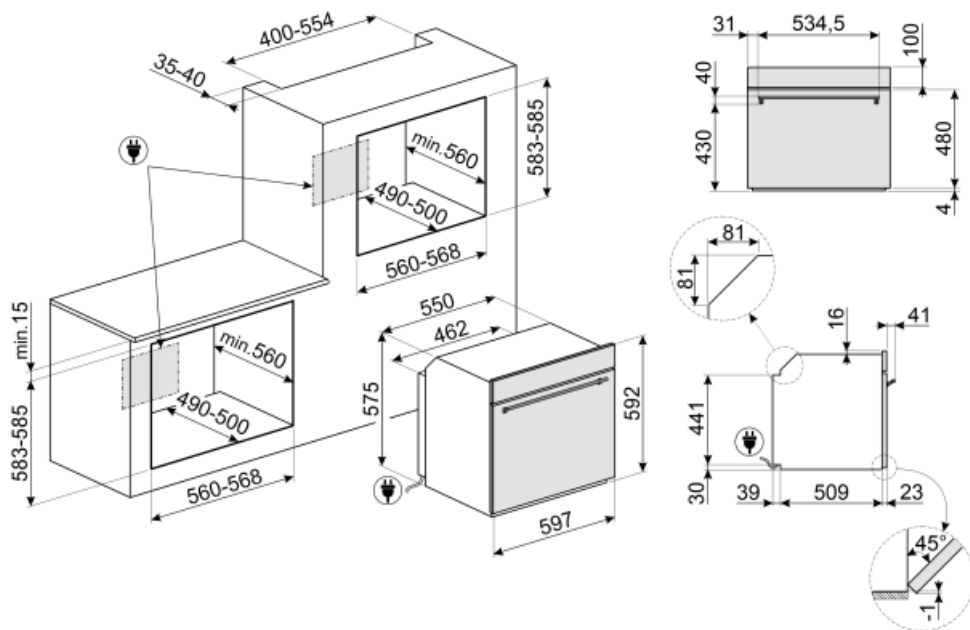
Accesorii incluse



Raft cu spătar	1	Tavă adâncă perforată din oțel (40 mm)	1
Tavă adâncă emailată (50 mm)	1	Sondă de temperatură	Da, punct unic
Introducere grindă	1	Altele	kit de încărcare cu apă
Tavă oțel inoxidabil (20 mm)	1		

Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	13 A	Lungimea cablului de alimentare	115 cm
Putere nominală	3000 W		



Not included 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.



SFLK1

Blocare pentru copii

PR3845N

Husă neagră pentru mobilier atunci când mai multe cuptoare sunt instalate în coloană



PR3845X

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

BX640PL

Stainless steel perforated tray. To cook many types of vegetables, fish, white meats, ravioli or other varieties of stuffed pasta, preserving all the vitamins and mineral salts for a richer, fuller and natural flavour



BX640

Tavă din oțel inoxidabil pentru cuptor cu abur, 140xL455xA176 mm

ET50

Tavă emailată, 50 mm adâncime



ET20

Tavă emailată, 20 mm adâncime

BX640P

Tavă perforată din oțel inoxidabil pentru cuptor cu abur, 140xL455xA176 mm



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.

STONE

Piatră refractară dreptunghiulară Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca într-un cuptor tipic pe lemne. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți Dimensiuni: L 42 x l 1,8 x l 37,5 cm.



PALPZ

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

GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



Symbols glossary (TT)

A**

A++: Clasa de eficiență energetică A++ ajută la economisirea a până la 20 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.



Cuptoare mixte cu aburi: Sistemul de gătit cu aburi permite gătitul mai ușor 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 carnea: 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 desăratea naturală a alimentelor sărate.



Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.



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



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



Uși cu vitraj triplu: Numărul de uși vitrate.



Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului. Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.



Electric



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



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.



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. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.



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 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.



Gătit Sous Vide: Funcție de abur pentru gătit perfectă a mâncărilor sous vide. Îmbunătățește gustul mâncărilor și păstrează nealterat aspectul și substanțele nutritive ale acestora. Gătitul în vid (Sous Vide) realizat cu ajutorul unui cuptor cu aburi este, de asemenea, un tip de gătit incredibil de sănătos și autentic. Tehnica de gătit Sous Vide permite transferul eficient de căldură de la abur la alimente, evitând pierderea de aromă din cauza oxidării și evaporarea nutrienților și a umidității în timpul gătitului. Gătitul Sous Vide permite, de asemenea, un control mai bun asupra gătitului alimentelor în comparație cu metodele tradiționale, asigurând rezultate de gătit uniforme. De asemenea, permite gătitul la o temperatură mai scăzută decât cea tradițională.





















Gătit cu abur: este un mod natural de a găti pentru orice fel de produse, de la legume la deserturi, pentru a păstra proprietățile nutriționale și organoleptice ale ingredientelor. Ideal pentru gătit fără grăsime, pentru a încălzi alimentele fără uscare. Aburul este ideal pentru gătitul simultană a mâncărilor care necesită timpuri de gătit diferite.



Asistat de ventilator + Abur: gătit intens și omogen. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Adăugarea de abur permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor și îmbunătățește gătitul alimentelor la interior, care devin mai crocante și mai ușor de digerat. Ideal pentru friptură de vițel, rață la cuptor și pentru a găti pește întreg.



Circular + Abur: Adăugarea aburului la gătitul termoventilat permite o mai bună conservare a proprietăților organoleptice ale alimentelor. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. Este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Este, de asemenea, ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele. Ideal pentru prepararea fripturilor, a puilului și a produselor de patiserie, cum ar fi prăjiturile și pâinea din aluat dospit.

- | | |
|--|--|
|  <p>FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.</p> |  <p>Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.</p> |
|  <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  <p>Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.</p> |
|  <p>Sondă de temperatură: cu ajutorul sondei de temperatură se pot găti perfect fripturi, fileuri, carne de diferite forme și dimensiuni. De fapt, sonda îmbunătățește gătitul alimentelor, datorită controlului precis al temperaturii din centrul vasului. Temperatura de bază a alimentelor este măsurată de un senzor special amplasat în interiorul vârfului. Atunci când temperatura instantanee atinge temperatura țintă setată de utilizator, gătitul este finalizat</p> |  <p>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</p> |
|  <p>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 %.</p> |  <p>SABBATH: funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.</p> |
|  <p>Cavitatea cuptorului are 5 niveluri diferite de gătit.</p> |  <p>Închidere lină: toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.</p> |
|  <p>Pentru a garanta funcționarea optimă a aparatului, se recomandă să efectuați curățarea rezervorului aproximativ o dată la 2-3 luni.</p> |  <p>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.</p> |
|  <p>Curățarea cu vapori: o funcție simplă de curățare cu abur pentru a slăbi depunerile din cavitatea cuptorului.</p> |  <p>...</p> |
|  <p>Sistem manual de încărcare a apei: Este posibil să încărcați rezervorul în mai puțin de 40 de secunde. Încărcarea se face manual cu ajutorul unei pâlnii speciale incluse.</p> |  <p>Funcție de gătit dedicată pentru grătarul cu două fețe. Potrivită pentru recrearea în cuptor a unor mâncăruri suculente și crocante, cu gustul tipic al mâncării preparate pe grătar. Partea cu nervuri este potrivită în special pentru carne și brânzeturi, iar partea netedă pentru pește, fructe de mare și legume.</p> |



Funcție de gătit dedicată pentru raftul friteuzei cu aer AIRFRY. Ideală pentru a recrea prăjirea tradițională în cuptor, dar cu mai puține calorii și mai puține grăsimi. Vă permite să gătiți rapid și simplu mâncăruri precum cartofi prăjiți, legume prăjite și pește, alimentele devenind rumene și crocante.



Funcție de gătit dedicată pentru piatră refractară dreptunghiulară PPR2 Dimensiuni Ideală pentru a găti pizza cu aceleași rezultate ca și în cazul unui cuptor cu lemne obișnuit. Poate fi folosită și pentru coacerea pâinii, a foccacia și a altor rețete, cum ar fi plăcinte, tarte sau biscuiți