

SOU330X1

clásica

Horno 30" - 76 cm, Eléctrico Termoventilado, Piro lítico, Estética Clásica, Inox anti-huellas

EAN13: 8017709204501

Estética

Tipo de vidrio: Nerovista

Puerta: Con 2 bandas horizontales

Programas/Funciones

N.º de funciones: 11

Funciones limpieza: Pirólisis

Otras funciones: Descongelamiento por tiempo, Descongelamiento por peso, Fermentación, Sabbath, Deshidratación

Mandos

Pantalla/Reloj: 3 Digital

Opciones

Opción de programación tiempo cocción: Inicio programado y fin de cocción

Alarma acústica de fin de cocción: Sí

Cuentaminutos: Sí

Bloqueo de teclas/Modo seguridad para niños: Sí

Pre calentamiento rápido: Sí

Temperatura mínima: 30 °C

Temperatura máxima: 290 °C

Características técnicas

Método de cocción: Termoventilado

Material de la cavidad: Esmalte

Volumen útil: 103 l

Volumen bruto: 123 l

N.º de estantes: 6

Tipo de estantes: Guías embutidas

Doble ventilador: Sí

N.º de luces: 3

Tipo de Luz: Halógenas

Potencia luz: 20 W

Encendido de la luz al abrir la puerta: Sí

Interrupción de resistencias al abrir la puerta: Sí

Sistema de enfriamiento: Tangencial

Equipo accesorios incluidos

Rejilla inserción bandeja: 1

Rejilla con stop posterior: 2

Bandeja esmaltada tradicional (20 mm): 1

Guías telescópicas de extracción total: 1

Sonda térmica: 1

Conexión eléctrica

Tensión: 240/208 V

Datos nominales de conexión eléctrica: 3535 W

Corriente: 15.6 A



Frecuencia: 60 Hz

Funciones





Resistencia superior + inferior (cocción tradicional o estática):

El calor, al provenir simultáneamente de arriba y de abajo, hace este sistema apto para cualquier alimento. La cocción tradicional, denominada también estática o termoradiante, es apta para cocinar un sólo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas y particularmente carnes grasas como ganso o pato.



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



Ventilador + resistencia circular + resistencia inferior + superior (cocción ventilada):

La combinación entre la cocción ventilada y la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y al mismo tiempo, pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores. Ideal para grandes piezas y aquellos alimentos, que en general, necesiten una cocción intensa.



Ventilador + resistencia circular + elemento superior:

La incorporación del elemento superior añade calor extra en la parte superior de los alimentos que requieren tostado adicional



Grill:

El calor procedente de la resistencia grill permite conseguir óptimos resultados de gratinado sobre todo en carnes de medio/pequeño espesor y, en combinación con el asador (según modelos), permite terminar la cocción con un uniforme dorado de los alimentos. Ideal para salchichas, costillas y bacon.

Pirólisis:

Escogiendo esta función, obtenemos una limpieza perfecta del interior del horno sobre todo después de una cocción muy elaborada. La limpieza es programada automáticamente mediante la función ECO con duración de 1h 30. Para una limpieza mayor según el grado de suciedad, es posible programar de 1,30 a 3 horas ampliable a cada minuto. De esta manera cada vez escogerá el tiempo que mejor se corresponda al grado de suciedad.

P



Grill + superior o grill + inferior + ventilador (cocción pizza)

Esta función combina la utilización de las resistencia grill doble e inferior conjuntamente al ventilador, y es ideal para la perfecta cocción de Pizza en pocos minutos.

