

SFP6101TVS



Kategória
Termékcsalád
Tápellátás
Hőforrás
Főzési mód
Tisztító rendszer
EAN kód

60cm
Sütő
Elektromos
ELEKTROMOSSÁG
Hőlégkeveréses
Pirolitikus
8017709253028



Küllem

Design család	Linea	Serigraphy type	Symbols
Szín	Ezüst	Ajtó	Teljes üveg
Design	Flat	Fogantyú	Linea
Anyag	Üveg	Fogantyú színe	Króm
Üveg típusa	Stopsol	Logo	Silk screen
Serigraphy colour	Fehér	Vezérlőgombok	Linea

Kezelő elemek

Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2
Vezérlőbeállítás	Gombok		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	9
Automatikus programok	No
Testreszabható receptek	No
Hagyományos sütési funkciók	

 Légkeverés nélkül	 Légkeveréses	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alap	 Légkeveréses alap

Egyéb funkciók



Kiolvasztás idő szerint



Kiolvasztás súly alapján



Kelesztés



Sabbath

Tisztítási funkciók



Pirolízis



Pirolízis eco

Opciók



Időbeállítási
lehetőségek

Időzítő

Időzítő

Késleltetett indítás és
automatikus befejezés

Igen

1

A zár/gyermekbiztonság
vezérlése

Igen

Bemutatóterem demó
opció

Igen

Gyors előmelegítés

Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet

30 °C

Maximális hőmérséklet

280 °C

Polcok száma

5

Ventilátorok száma

1

Lámpák száma

1

Világítás típusa

Halogén

Felhasználó által
cserélhető jelzőfény

Igen

Fényerősség

40 W

Az ajtó kinyitásakor
világít

Igen

Alsó fűtőelem
teljesítmény

1200 W

Grillező elem –
teljesítmény

1800 W

Kör alakú fűtőelem –
Teljesítmény

2000 W

Fűtés felfüggesztve az
ajtó kinyitásakor

Igen

Ajtónyitás típusa

Standard nyitás

Ajtó

Hűtés

Kivehető ajtó

Igen

Teljes üveg belső ajtó

Igen

Levehető belső ajtó

Igen

Ajtóüvegek száma
összesen

4

Lágy zárású zsanérok

Igen

Hűtőrendszer

Érintő

Cooling duct

Double

Speed Reduction Cooling
System

Yes

Ajtózár pirolízis alatt

Igen

Használható sütőtér
méretei (ma. x ma. x
mé.)

360x460x425 mm

Hőmérsékletszabályozás

Elektronikus

Sütőtér anyaga

Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági
osztály

A

Energiafogyasztás
légkeveréses
üzem módban

2.88 MJ

A sütőtér nettó térfogata	70 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.80 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.09 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.92 MJ	Energiahatékonysági mutató	95,2 %

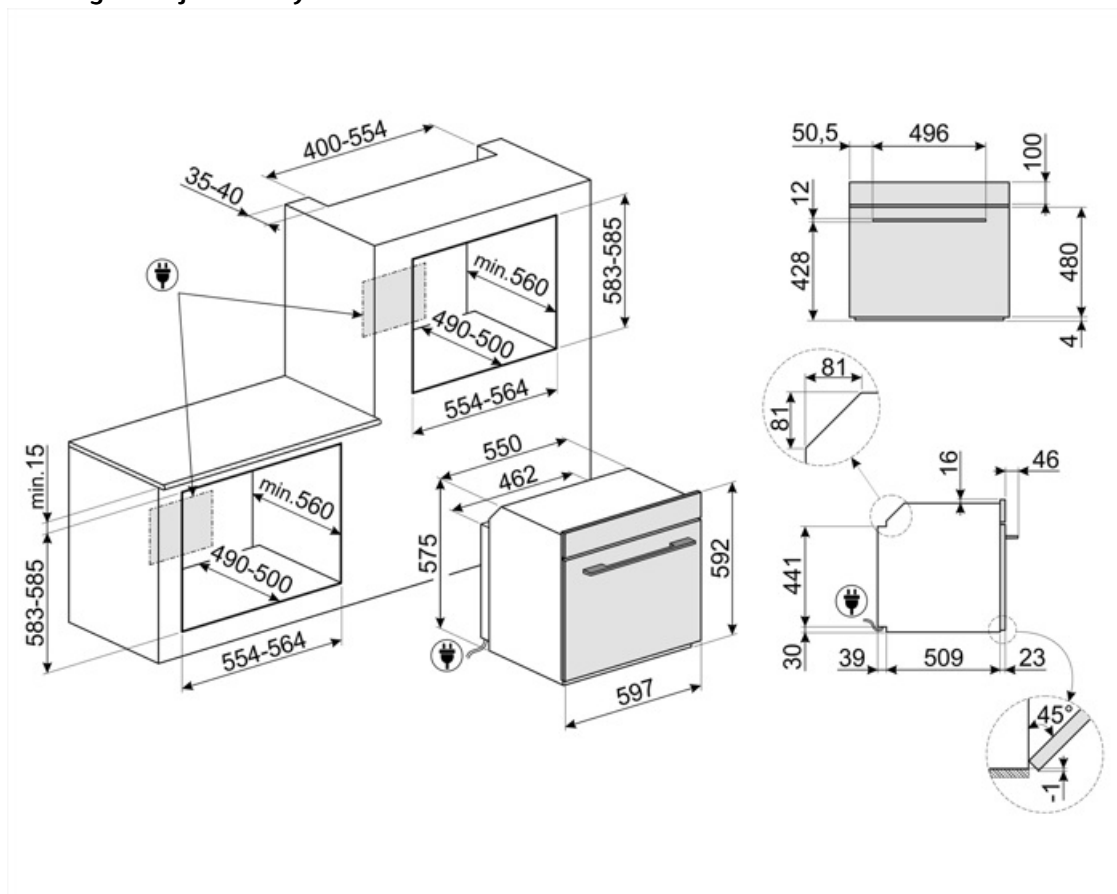
Mellékelt tartozékok



Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Rácsbetét	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	Teleszkópos vezetősínek, részleges kihúzás	1

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Jelenlegi	13 A	Tápkábel hossza	115 cm
Névleges teljesítmény	3000 W		



Compatible Accessories



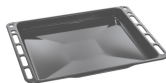
BN620-1

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



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.



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húсок és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölétti beszereléséhez

Symbols glossary

	Gyerekszár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.		A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
	Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.		Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
	Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.		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.
	Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hőviszaverő üvegek kombinációjának köszönhetően az ajtó külső felületén a hőmérsékletet 50 °C alatt tartják. A biztonság mellett ez a rendszer megvédi a bútor oldalát a sütő általi túlmelegedéstől.		Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.
	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 húsokhoz, 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 gázégetőt jelzi.		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.		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.
	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 megérinthei a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
	Pirolízis: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.		ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.
	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.
	Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.		Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
	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.