

# SFP6301TVN



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709310233



## Design

Design család	Classica	Serigraphy type	Symbols
Szín	Matt fekete	Ajtó	2 vízszintes pannellel
Felületkezelés	Matt	Fogantyú	Classica
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete - Special edition
Anyag	Festett anyag	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőgombok	Classica
Serigraphy colour	Ezüst	Vezérlőelemek színe	Matt fekete

## Kezelő elemek













Kijelző típusa	CompactScreen	Vezérlés	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőelemek száma	2

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
-----------------------	----


## Hagyományos sütési funkciók

 Statikus	 Légkeveréses	 Hőlégkeveréses
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréses grill (nagy)	 Alsó sütés	 Hőlégkeverés + alsó sütés
 Pizza		

## Egyéb funkciók

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

## Tisztítási funkciók

 Pirolízis
--

## Opciók



<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegentartás
Perc számláló	Igen	Bemutató üzemmód	Igen
Időzítő	1	Gyors előmelegítés	Igen
Vezérlés zár / Gyermekebiztonsági zár	Igen		

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



<b>Capacity (Lt)</b>	70 l	<b>Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor</b>	Igen
<b>Üreg</b>	Sares	<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás
<b>Minimális hőmérséklet</b>	30 °C	<b>Ajtó</b>	Hideg sütőajtó
<b>Maximális hőmérséklet</b>	280 °C	<b>Kivehető ajtó</b>	Igen
<b>Sütőszintek száma</b>	5	<b>Teljes üveg belső ajtó</b>	Igen
<b>Ventilátorok száma</b>	1	<b>Kivehető belső ajtóüveg</b>	Igen
<b>Világítás száma</b>	1	<b>Ajtóüvegek száma összesen</b>	4
<b>Világítás típusa</b>	Halogén	<b>Hűtőrendszer</b>	Tangenciális
<b>Felhasználó által cserélhető világítás</b>	Igen	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Világítás teljesítménye</b>	40 W	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Igen
<b>Az ajtó kinyitásakor világít</b>	Igen	<b>Ajtózár pirolízis alatt</b>	Igen
<b>Alsó fűtőelem teljesítmény</b>	1200 W	<b>Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)</b>	360x444x425 mm
<b>Grillező elem teljesítmény</b>	1800 W		

Körfűtőszál teljesítmény 2000 W

Hőmérséklet  
szabályozás  
Sütőtér anyaga

Elektronikus  
Ever clean zománc

## Teljesítmény / Energiacímke



Energihatékonysági osztály A+  
Sütőtér nettó térfogata 70 l  
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban 1,09 kWh  
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban 3,92 MJ

Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban 2,45 MJ  
Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban 0,68 kWh  
Sütőterek száma 1  
Energihatékonysági mutató 81 %

## Mellékelt tartozékok

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott rács 1

Zománcozott mély tepsi (40 mm) 1

## Elektromos csatlakozás

Feszültség 220-240 V  
Csatlakozódugó Nem  
Áramerősség 13 A

Névleges teljesítmény 3000 W  
Frekvencia (Hz) 50/60 Hz  
Tápkábel hossza 150 cm



## 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.

### GTP



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.

### STONE2



Téglalap alakú pizzakő fogantyú nélkül, 45 cm és 60 cm széles sütőkhöz alkalmas. Méretek: Sz 42 x M 1,8 x Mé 37,5 cm. Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mintha egy jellegzetes fatüzelésű kemencében sülné. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is

### BN640



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

### GTT

















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


















### PR3845N



Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé

## 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 készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  **Négyrétegű üveg ajtók:** üvegezett ajtók száma.
-  **Ever Clean zománc:** Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, 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.
-  **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.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszázból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Gyerekszár:** egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  **Kiolvasztás idő szerint:** Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  **Elektromos**
-  **Fresh Touch:** A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőleges hűtés és a belső hővisszaverő 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.
-  **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.
-  **Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  **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: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyetlen pirítást eredményez minden fogásnak.
-  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.
-  Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  MELEGENTARTÁS
-  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 reteszelődik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  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.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.
-  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.
-  A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.
-  Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  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.