

SFP6401TB



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709329341



Design

Design család	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Design	Flat	Fogantyú	Selezione szögletes
Komponens felületkezelése	Rozsdamentes acél	Fogantyú színe	Fekete
Anyag	Üveg	Logo	Silk screen
Üveg típusa	Átlátszó	Vezérlőgombok	Cucina restyling
Serigraphy colour	Szürke	Vezérlőelemek színe	Fekete

Kezelő elemek



Kijelző típusa	CompactScreen	Vezérlés	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőelemek száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
Automatikus programok	No
Testreszabható receptek	No

Hagyományos sütési funkciók

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

Egyéb funkciók

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

Tisztítási funkciók

Pirolízis

Opciók



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

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	72 l	Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Üreg	Sares	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Minimális hőmérséklet	30 °C	Ajtó	Hideg sütőajtó
Maximális hőmérséklet	280 °C	Kivehető ajtó	Igen
Sütőszintek száma	5	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Világítás száma	1	Ajtóüvegek száma összesen	4
Világítás típusa	Halogén	Hűtőrendszer	Tangenciális
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen	Cooling duct	Double
Világítás teljesítménye	40 W	Speed Reduction Cooling System	Igen
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360x460x425 mm
Grillező elem teljesítmény	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 ütközővel ellátott rács 1

Zománcozott mély tepsi (40 mm) 1

Sütőrács 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 húsk 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.


















PR3845X



Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakará több sütő egymás fölötti beszereléséhez

Symbols glossary

-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  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 szélíg, hogy megelőzze a repedést vagy törést az idő múlásával. Ez egy különleges pirolitikus zománc, ellenálló a savakkal szemben, amely amellet, 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.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  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 reteszlődik 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.