

SFP6401TVX



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709262730



Küllem

Design család	Selezione	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	Panellel
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Négyzetes választék
Design	Flat	Fogantyú színe	Acél effektus
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Cucina stílusváltás
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőelemek színe	Acél effektus
Serigraphy colour	Black		

Kezelő elemek



Megjelenő név	CompactScreen	Vezérlőbeállítás	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2

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

 Kioltasztás idő szerint	 Kioltasztás 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

Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Ajtó	Hűtés
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen
Levehető belső ajtó	Igen
Ajtóüvegek száma összesen	4
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

Fűtés felfüggesztve az Igen
ajtó kinyitásakor

Teljesítmény / Energiacímke



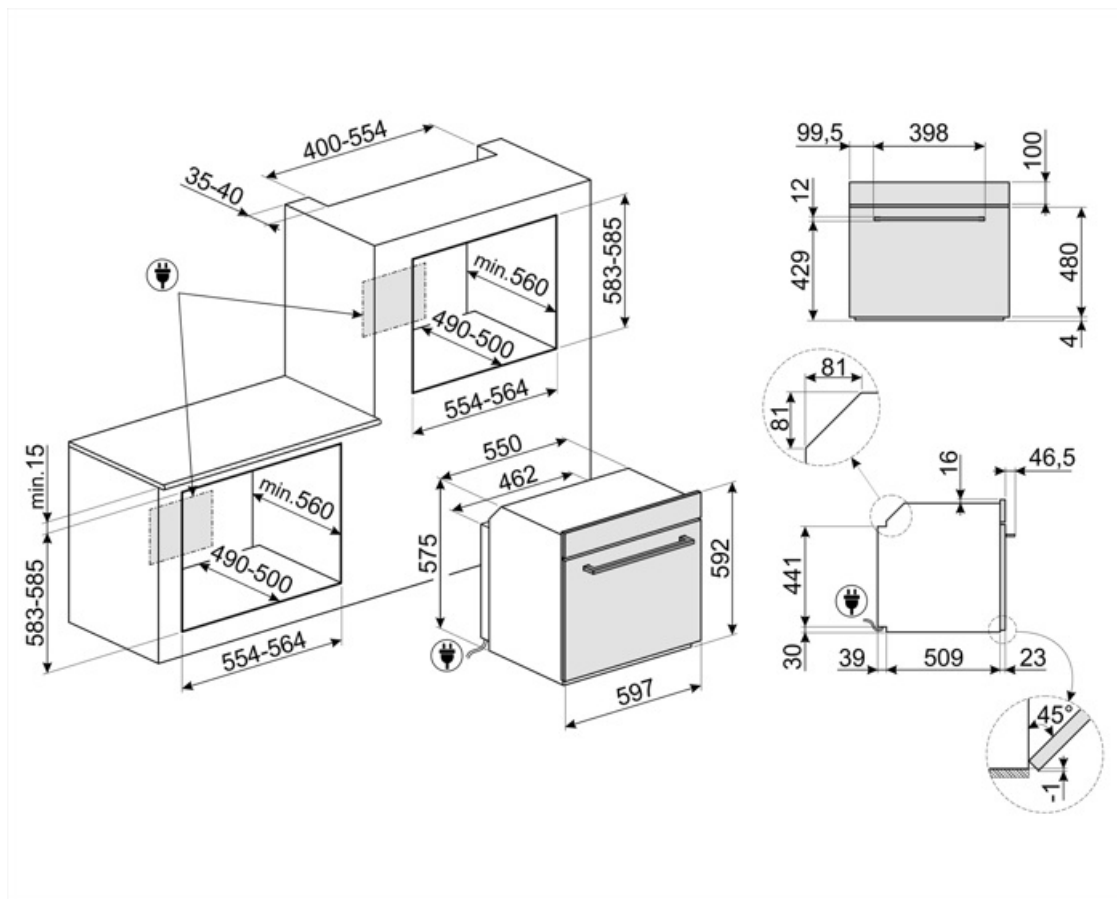
Energiahatékonysági osztály	A	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.88 MJ
A sütőtér nettó térfogata	70 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.80 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.09 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.92 MJ	Energiahatékonysági mutató	95.2 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1
----------------------------------	---	------------------------------------	---

Elektromos csatlakozás

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

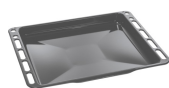


Compatible Accessories



BN620-1

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



BN640

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



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.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakaró több sütő egymás fölétti beszereléséhez

Symbols glossary

	A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően		Gyerekszár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
	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.
	Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: Az ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél mindig úgy néz ki, mint az új.		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.
	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 gázégőt 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 reteszelve marad a biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti 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.



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.



...