

# SFP6604STNR



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709244514



## Esztétika

Esztétika	Dolce Stil Novo	Pohártípus	Eclipse
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Komponens felületkezelése	Réz	Logo	Applied
Anyag	Üveg		

## Ellenőrző elemek










Képernyőtechnológia	TFT	Kijelzőnyelvek száma	11
Vezérlőbeállítás	Teljesen érintővezérlés	Kijelző nyelvei	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski






## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	15
Automatikus programok	50
Gőzös szintek	3
Testreszabható receptek	10

## Hagyományos sütési funkciók

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

## Főzési funkciók pulzáló gőzzel

 Légkeveréses	 Légkeverés	 Légkeverés + alsó
 Turbó	 Légkeveréses grill	

## Egyéb gőzfunkciók

 Gép tisztítása	 Vízkőmentesítés
---	---

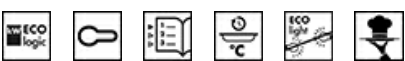
## Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Kelesztés
 Tányértartó/melegítő	 Sabbath	

## Tisztítási funkciók

 Pirolízis	 Pirolízis eco
--	---

## Opciók



<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés
<b>Időzítő</b>	Igen
<b>Korlátozott energiafogyasztású üzemmód</b>	Igen
<b>A zár/gyermekbiztonság vezérlése</b>	Igen

### Egyéb lehetőségek

SmartCook rendszer, Melegen tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Hangjelzések

### Intelligens sütés Bemutatóterem demó opció

Igen  
Igen

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



<b>Minimális hőmérséklet</b>	30 °C	<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás
<b>Maximális hőmérséklet</b>	280 °C	<b>Ajtó</b>	Hűtés
<b>Polcok száma</b>	5	<b>Kivehető ajtó</b>	Igen

Polcok típusa	Fémállványok	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Levehető belső ajtó	Igen
Lámpák száma	2	Ajtóüvegek száma összesen	4
Világítás típusa	Halogén	Lágy zárású zsanérok	Igen
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen	Biztonsági termosztát	Igen
Fényerősség	40 W	Hűtőrendszer	Érintő
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360x460x425 mm
Nagy grill – Teljesítmény	2700 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Üzemanyag tartály kapacitása	1,2 l

## Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.45 MJ
A sütőtér nettó térfogata	70 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.09 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.92 MJ	Energiahatékonysági mutató	81 %

## Mellékelt tartozékok



Zománcozott tálca (20 mm)	1	Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	2
Rácsbetét	1	Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1
Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás	1		

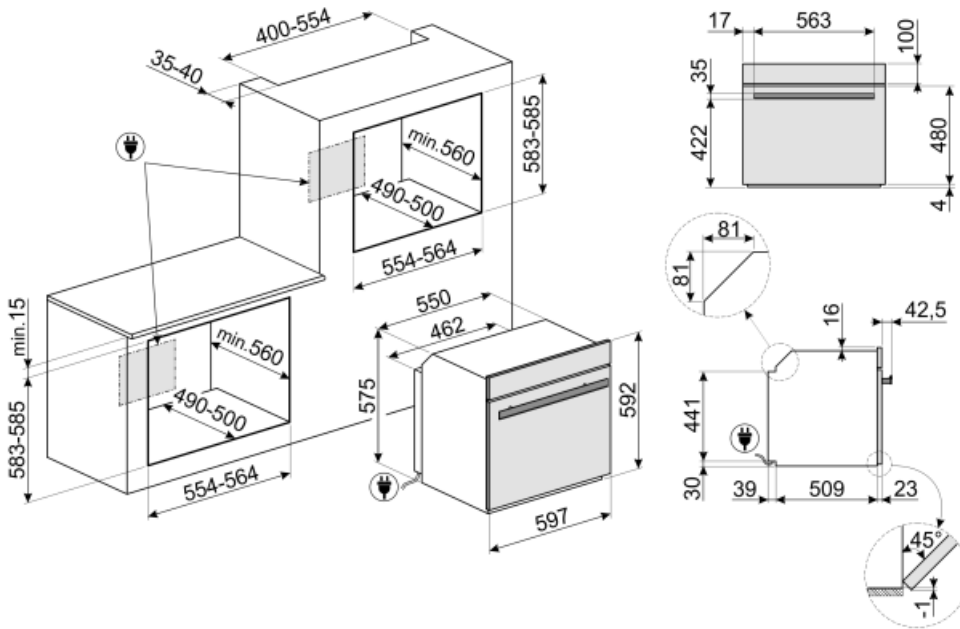
## Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Jelenlegi	13 A		

Névleges teljesítmény 3000 W

Tápkábel hossza

115 cm



## Not included accessories



### PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölétti beszereléséhez



### PRTX

Tűzálló pizzakő fogantyúval. D=35 cm. Nem alkalmas mikrohullámú sütőkhöz. Gázsütőbe helyezhető, a sütőlapra kell tenni.



### BN620-1

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



### GT1P-2

Részben kivehető teleszkópos vezetősínek (1 szint) fémkeretes sütőkhöz. Hossz: 355,5 mm, kinyúlás: 285 mm. Anyag: Rozsdamentes acél, AISI 430 polírozott.



### 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 húsk és halak mártásban történő sütéséhez és piritásához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

## Symbols glossary (TT)

-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kímélőbben és gyorsabban süssön. A hőmérséklet és a gőzszint változása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és eredetibb főzés érdekében, és minimalizálja az ételek súlyának és térfogatának csökkenését a főzés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellett, hogy nagyon puhává teszi őket, megtartja a fényüket és zamatosabbá teszi őket. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóatlanítására is alkalmas.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  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.
-  Vízkömentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  EASYGUIDE\_72dpi
-  Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.



Elektromos



**Ever Clean zománc:** Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szelig, 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.



**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 készítéséhez 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:** Hagományos 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.



**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 gázéget jelzi.



**Hőlégbefúvás + grill:** Hőlégbefúvás felső fűtőelemmel vagy grillezővel: Hasonló a légkeveréshez felső fűtőelemmel, de a hőlégbefúvás gyorsabb sütésével, ideális a ropogósra sült ételekhez. Grillel együtt használva még gyorsabban megbarnulnak az ételek.



**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 húshoz 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.
-  **Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  **Hőlégbefúvás pulzáló gőzzel:** Sütés közben extra nedvességet biztosít az ételnek. Kiváló kenyérsütéshez. A nedvesség lehetővé teszi, hogy a kenyértészta tovább emelkedjen a sütés kezdetén, így levegős és könnyű textúrájú tészta jön létre. A sütési folyamat fennmaradó része lehetővé teszi a jellegzetes kéreg kialakulását.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.
-  **KEEP\_WARM\_72dpi**
-  **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 megérinthesi a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez.** Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Légkeverés és grill pulzáló gőzzel:** A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a hő
-  **Hőlégbefúvás + alsó elem pulzáló gőzzel:** Ideális lepények újramelegítéséhez. Ez a funkció újra ropogósra pirítja az alapot, miközben a töltelék nem szárad ki a sütőtérben lévő plusz nedvesség miatt.
-  **Turbó pulzáló gőz:** A tökéletesen sült hússzeletért. Az extra nedvesség szaftossá és puhává teszi a húst, míg a turbó funkció hője létrehozza az általunk ismert és kedvelt karamellizált ízeket.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.
-  **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.
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  **Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra.** Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsen a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.





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.



Érintésvezérlők: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen gombnyomással történő programozását.



A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.



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.