

SFP6606WSPNX



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Kombinált gőzölés
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709262938



Küllem

Design család	Dolce Stil Novo	Üveg típusa	Eclipse
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Komponens felületkezelése	Rozsdamentes acél	Logo	Applied
Anyag	Üveg		

Kezelő elemek

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

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	15
Automatikus programok	53
Gőzös szintek	3
Testreszabható receptek	64

Hagyományos sütési funkciók

 Légkeverés nélkül	 Légkeveréssel	 Légkeverés
 Turbó	 Eco	 Nagy grill
 Légkeveréssel grill (nagy)	 Alap	 Légkeverés + alsó
 Pizza		

Főzési funkciók pulzáló gőzzel

 Légkeveréssel	 Légkeverés	 Légkeverés + alsó
 Turbó	 Légkeveréssel grill	

Egyéb gőzfunkciók

 Gép tisztítása	 Vízkimenet	 Vízbemenet
 Vízkömentesítés		

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Kelesztés
 Melegen tartás	 Tányértartó/melegítő	 Sabbath

Tisztítási funkciók

 Pirolízis
--

Opciók

									
Időbeállítási lehetőségek		Késleltetett indítás és automatikus befejezés							
Időzítő		Igen							
Időzítő		3							
A zár/gyermekbiztonság vezérlése		Igen							
Egyéb lehetőségek		SmartCook rendszer, Melegen tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések							
Sütés maghőmérővel		Igen							
Többlépcsős sütés		Igen, legfeljebb 3 lépés							
Intelligens sütés		Igen							
Bemutatóterem demó opció		Igen							
Demo-oktató üzemmód		Igen							
Érintési útmutató		Igen							
Kronológia		Igen, az utolsó 10 használt funkció							
Gyors előmelegítés		Igen							
Instant GO		Igen							

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Ajtó	Hűtés
Maximális hőmérséklet	280 °C	Kivehető ajtó	Igen
Polcok száma	5	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	Hűtőrendszer	Érintő
Fényerősség	40 W	Cooling duct	Double
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Speed Reduction Cooling System	Yes
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	360x460x425 mm
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Nagy grill – Teljesítmény	2700 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Víz terhelés	Kitöltés és elrejtés, automatikus
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Üzemanyagtartály kapacitása	160 ml
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás		

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

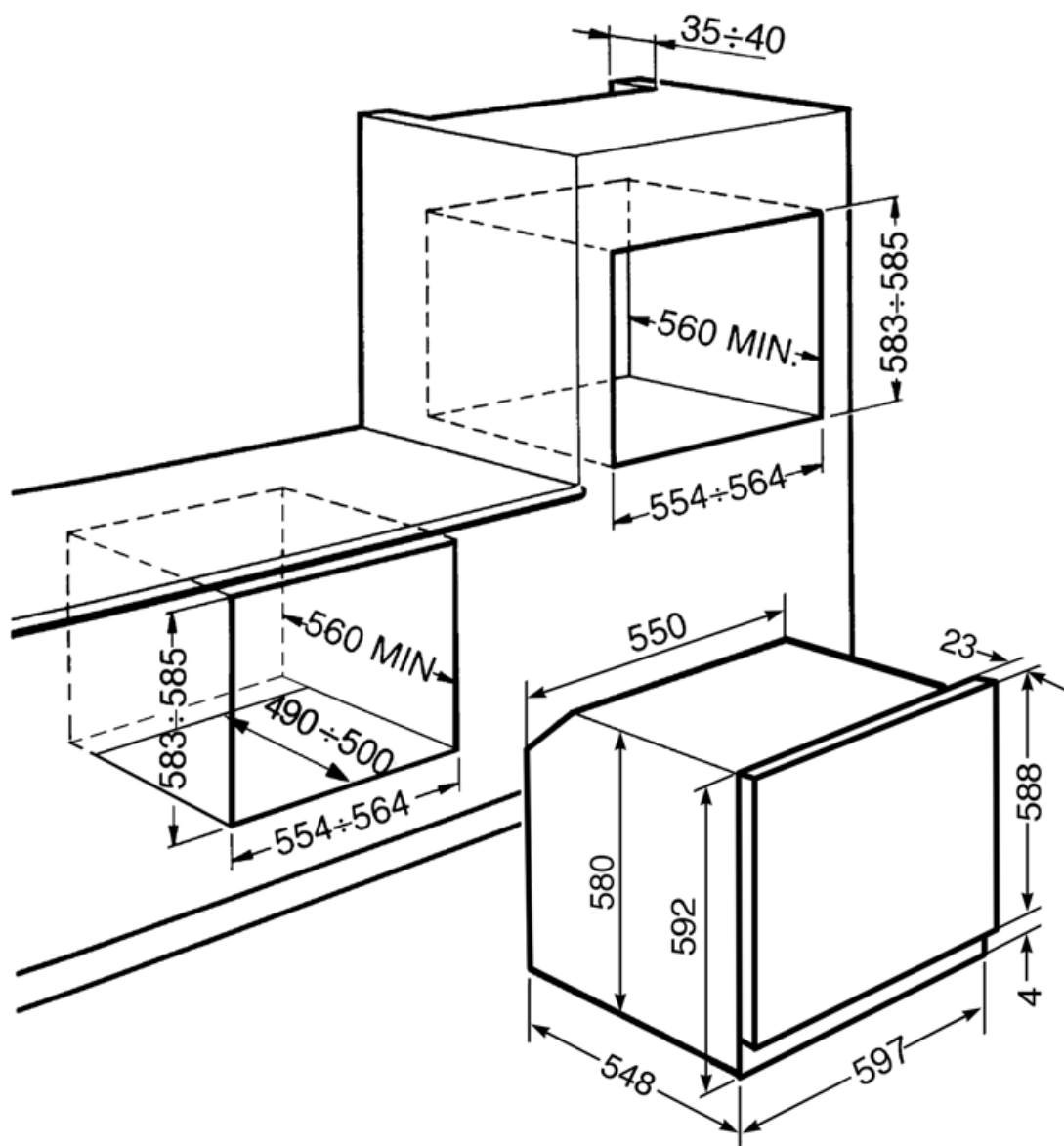


Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	2	Rácsbetét	1
---	---	-----------	---

Zománcozott tálca (20 mm)	1	Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	Hőmérséklet-érzékelő.	Igen, egy pont

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



GTP

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



GTT

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (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.



PR3845N

Fekete bútortakaró, ha több sütőt szerelnék be egymás fölé



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás föléi beszereléséhez

Symbols glossary



Gyerekszár: 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 gőzsint 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: amellet, 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 sóalanítására is alkalmas.



Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.



Vízkezelési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.



Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.



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.



A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



Légűtő 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.



...



EASYGUIDE_72dpi



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 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.



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.



Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülre 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 felülre. 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.



Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.



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 felülre, 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 felülre egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.



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.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



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 megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.



Maghőmérő: a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni a sülteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a hegy belsejében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.



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.



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.



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



SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  | A kétségek eloszlatására szolgáló opció. Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével kiválthatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről. |  | A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van. |
|  | Az INTELLIGENS GŐZSÜTŐ 3 szintű gőzt és 5 GŐZÖS sütési funkciót kínál. A vizet a sütőbe töltik a sütés előtt egy automatikus töltőcsövön keresztül, a gőz pedig kívül keletkezik, és közvetlenül a sütőtérbe kerül. A sütő pontosan kiszámítja a kívánt sütéshez szükséges vízmennyiséget, akár 160 ml-t is, és a gőz automatikusan a sütőbe kerül, a beállításnak megfelelően pulzálva, be- és kikapcsolva a sütés során. |  | 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. |
|  | Wi-Fi kapcsolattal rendelkező készülékek. A SmegConnect alkalmazáson keresztül okostelefonnal és táblagéppel (iOS és Android) nyomon követhetők és távolról vezérelhetők a készülékek. |  | Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon. |
|  | Többlépcsős sütés: Ugyanabban a receptben akár 3 sütési fázist is be lehet állítani. A sütési technológia, funkció, idő és hőmérséklet változhat. A fázisok végén a következő automatikusan elindul. |  | A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani. |
|  | 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. |
|  | Wi-Fi kapcsolat |  | Melegen tartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegen tartását. |
|  | INSTANT GO: ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez. | | |