

SFP6925XPZE1



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
Pizza sütő	Igen
EAN kód	8017709241766



Küllem

Design család	Victoria	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	Panellel
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Victoria
Design	Rounded	Fogantyú színe	Acél effektus
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Applied
Acél típusa	Szálcsiszolt	Vezérlőgombok	Victoria
Üveg típusa	Törlés	Vezérlőelemek színe	Acél effektus
Serigraphy colour	Black		

Kezelő elemek

Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2
Vezérlőbeállítás	Gombok		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
Automatikus programok	20
Testreszabható receptek	No

Hagyományos sütési funkciók

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

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kiolvasztás súly alapján	 Kelesztés
 Sabbath		

Tisztítási funkciók

 Pirolízis	 Pirolízis eco
--	---

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Egyéb lehetőségek	Melegen tartás, Eco light
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen	Gyors előmelegítés	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Maximális hőmérséklet	280 °C	Ajtó	Hűtés
Polcok száma	5	Kivehető ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Lámpák száma	2	Levehető belső ajtó	Igen
Világítás típusa	Halogén	Ajtóüvegek száma összesen	4
Fényerősség	40 W	Lágy zárású zsanérok	Igen
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Hűtőrendszer	Érintő
Alsó fűtőelem teljesítmény	1100 W	Cooling duct	Double
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Nagy grill – Teljesítmény	2700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	331x460x412 mm

Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke

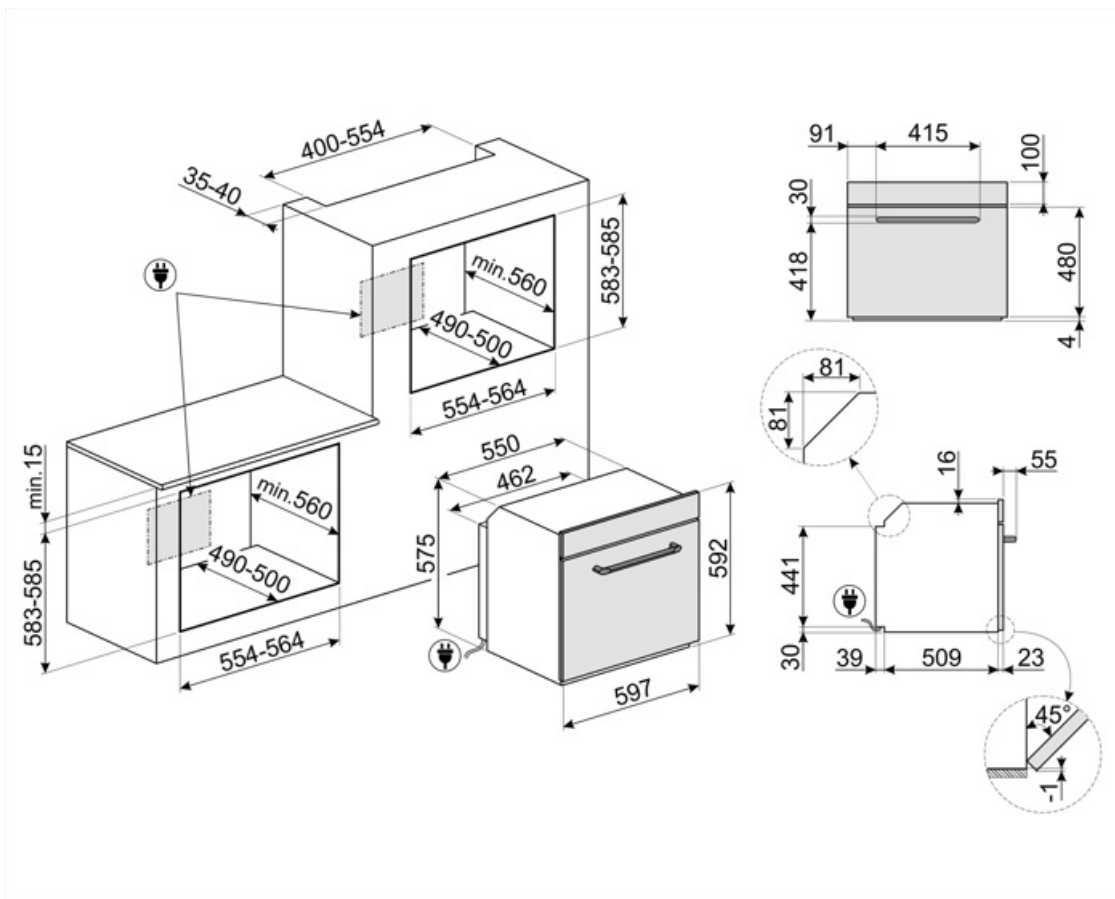
			
Energiahatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.38 MJ
A sütőtér nettó térfogata	65 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.66 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.05 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.78 MJ	Energiahatékonysági mutató	80,5 %

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	Pizza kiegészítők	Tűzálló kő (kerek, fogantyú nélkül) + fedél + lapát

Elektromos csatlakozás

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



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 vezető sín(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



GTT

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



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorfoglaló több sütő egymás fölötti beszereléséhez

Symbols glossary

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

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.
- 

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.
- 

KEEP_WARM_72dpi
- 

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.
- 

Pizza funkció: Egyes sütők exkluzív „Pizza” funkcióval rendelkeznek, amely közvetlen érintkezést biztosít a tűzálló kővel, amikor alsó fűtéssel süt pizzát. Ezzel a pizza sütése mindössze 3-5 perc, attól függően, hogy milyen feltét van rajta. A funkció piték, sült halak és zöldségek sütéséhez is ideális.

	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.		Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
	Teleszkópos sín: 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.