

# SO6302TX



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Galileo platform	Hagyományos
Tisztító rendszer	Gőztisztítás
EAN kód	8017709294663



## Design

Design család	Classica	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes pannellel
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Classica
Design	Flat	Fogantyú színe	Acél hatás
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőgombok	Classica
Serigraphy colour	Fekete	Vezérlőelemek színe	Acél hatás

## Kezelő elemek

			
Kijelző típusa	EvoScreen	Vezérlés	Vezérlőgombok és érintőgombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlőelemek száma	2

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
-----------------------	----

## Hagyományos sütési funkciók

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

## Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kelesztés	Kövön sütés
BBQ	Air-Fry	Sabbath

## Tisztítási funkciók

Gőztisztítás
--------------

## Opciók



<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegentartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések
Perc számláló	Igen	<b>Bemutató üzemmód</b>	Igen
Időzítő	1	<b>Gyors előmelegítés</b>	Igen
Vezérlés zár / Gyermekebiztonsági zár	Igen		

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



<b>Capacity (Lt)</b>	68 l	<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás
<b>Üreg</b>	QS-Galileo	<b>Ajtó</b>	Hideg sütőajtó
<b>Minimális hőmérséklet</b>	25 °C	<b>Kivehető ajtó</b>	Igen
<b>Maximális hőmérséklet</b>	280 °C	<b>Teljes üveg belső ajtó</b>	Igen
<b>Sütőszintek száma</b>	5	<b>Kivehető belső ajtóüveg</b>	Igen
<b>Ventilátorok száma</b>	1	<b>Ajtóüvegek száma összesen</b>	3
<b>Világítás száma</b>	2	<b>Soft Close</b>	Igen
<b>Világítás típusa</b>	Halogén	<b>Soft Open</b>	Igen
<b>Felhasználó által cserélhető világítás</b>	Igen	<b>Kürtő</b>	Rögzített
<b>Világítás teljesítménye</b>	40 W	<b>Hűtőrendszer</b>	Tangenciális
<b>Az ajtó kinyitásakor világít</b>	Igen	<b>Cooling duct</b>	Single
<b>Alsó fűtőelem teljesítmény</b>	1200 W	<b>Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)</b>	353x470x401 mm





## Compatible Accessories

### AIRFRY

Forrólevegős sütő állvány AIRFRY . Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmos a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz. A sima oldal halakhoz, tengeri ételekhez és zöldségekhez.



### ET50

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 50 mm. Tökéletes húshoz és halak mártásában történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális.



### GTT2

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



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölötti beszereléséhez.



### AIRFRY2

Légsütő tálca. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



### ET20

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



### GTP2

Részben kihúzható teleszkópos vezetősín (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 tárolásához.



### STONE

Téglalap alakú tűzálló kő, ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredményt ad, mintha fatüzelésű kemencében sült volna. Kenyér, focaccia és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is használható, Méretek (HxMxSz) 42 x 1,8 x 37,5 cm.





































## 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



## Symbols glossary

-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Három rétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  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.
-  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.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  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.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, 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.
-  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.

-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes 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**
-  **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.
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárodás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  **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.**
-  **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
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húskok 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.
-  **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.**
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Gőztisztítás:** egyszerű tisztítási funkció gőzzel a sütőtérben lévő lerakódások fellazítására.
-  **Az új EVOscreen** kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.



A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.



Egyedi sütési funkció a forró levegős AIRFRY állványhoz. Ideális a hagyományos zsiradékban sütés reprodukálására, de kevesebb kalóriával és zsírral. Lehetővé teszi az olyan ételek gyors és egyszerű elkészítését, mint a sült krumpli, a sült zöldségek és a hal, tökéletes pirulást és ropogósra sütést biztosítva.



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmos a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húshoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.



Speciális sütési funkció a téglalap alakú PPR2 tűzálló kőhöz. Méretek Ideális pizzák sütéséhez, ugyanolyan eredménnyel, mint egy jellegzetes fatüzelésű kemencében. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is