

SOP6102TG



Kategória	60 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Galileo platform	Hagyományos pirolitikus
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709326883



Design

Design család	Linea	Serigraphy colour	Fekete
Szín	Neptune Grey	Serigraphy type	Symbols
Felületkezelés	Matt	Ajtó	Teljes üveg
Design	Flat	Fogantyú	Linea minimal
Anyag	Üveg	Fogantyú színe	Satin metal és fekete
Üveg típusa	Átlátszó	Logo	Silk screen

Kezelő elemek



Kijelző típusa	EvoScreen	Vezérlés	Érintővezérlés
Képernyőtechnológia	LCD		

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

Pirolízis

Opciók



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

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Capacity (Lt)	68 l	Ajtó	Hideg sütőajtó
Üreg	QS-Galileo	Kivehető ajtó	Igen
Minimális hőmérséklet	25 °C	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Maximális hőmérséklet	280 °C	Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Sütőszintek száma	5	Ajtóüvegek száma összesen	4
Ventilátorok száma	1	Soft Close	Igen
Világítás száma	2	Soft Open	Igen
Világítás típusa	Halogén	Kürtő	Rögzített
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen	Hűtőrendszer	Tangenciális
Világítás teljesítménye	40 W	Cooling duct	Double
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Speed Reduction Cooling System	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Ajtózár pirolízis alatt	Igen

Grillező elem teljesítmény	1750 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x401 mm
Körfűtőszál teljesítmény	2000 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás		

Teljesítmény / Energiacímke



Energihatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2,45 MJ
Sütőtér nettó térfogata	68 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	0,68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1,09 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3,92 MJ	Energihatékonysági mutató	81 %

Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott rács	1	Sütőrács	1
Zománcozott tepsi (20 mm)	1	Részlegesen kihúzható teleszkópos sütősin	1
Zománcozott mély tepsi (50 mm)	1		

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Névleges teljesítmény	3000 W
Csatlakozódugó	Nem	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Áramerősség	13 A	Tápkábel hossza	150 cm



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.



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.



AIRFRY2

Légsütő tálcá. 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.



SFLK1

Gyerekzár































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 sült volna. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is.



Symbols glossary

-  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.
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  Fresh Touch: A legtöbb Smeg sütőnek van „hideg ajtaja”. Az érintőlegesen 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.
-  Gyerekzár: egyes modellek olyan funkcióval rendelkeznek, amely lehetővé teszi a program vagy ciklus zárolását, megakadályozva annak véletlen módosítását.
-  Léghűtő rendszer: a készülék külső felületeinek biztonságos hőmérsékleten tartásáért felelős technológia.
-  Az új EVOscreen kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.
-  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 égyve marad.
-  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.
-  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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  **Légkeverés alsó fűtőelemmel:** Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.
-  **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 felülől egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húshoz optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Turbó:** a hő 3 irányból jön: felülől, 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.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe**
-  **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.
-  **Hőlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálaból 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**
-  **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 külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **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.
-  **Soft Close:** minden modell csillapított ajtózárdás 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.**
-  **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.
-  **A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.**
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Érintésvezérlés:** A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen érintéssel történő működtetését.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **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