

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



| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Energiacímke | 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 | Sütőtér száma | 1 |
| Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban | 3,92 MJ | Energiacímke 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. Alkalmas 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.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  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.
-  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 szélről szélre, 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.
-  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.
-  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 sűtést igénylő élelmiszereknek.
-  **ECO:** alacsony energiafogyasztású sűtés: ez a funkció különösen alkalmas alacsony energiafogyasztás mellett egy szinten történő sűtésre. 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 sűtőtér előmelegítése nélkül a sűtőbe tenni
-  **Légkeveréses grill:** nagyon intenzív hű jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húсок optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.
-  **Turbó:** a hű 3 irányból jön: felülről, alulról és hátulról a sűtőben. A ventilátor aktív. Gyors sűtést tesz lehetővé, még több szinten is, az aromák összekeverése nélkül. Ideális nagy mennyiségű ételekhez vagy intenzív sűtést igénylő ételekhez.
-  **A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.**
-  **Oldalsó lámpák:** Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sűtőben.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sűtőbe**
-  **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 zárdjon.
-  **Hűlégkeverés:** tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hű a hátsó körfűtőszáלבól érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sűtéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  **Grill:** Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszáלבak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrák kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes piritást eredményez minden fogásnak.
-  **Pizza funkció:** Speciális funkció pizzák serpenyőben történő sűtéséhez. Ez lehetővé teszi, hogy olyan pizzát kapjunk, amely belül puha, kívül ropogós, a feltét tökéletesen megsűt, nem száraz és nem égett.
-  **Teljesen üveg belső ajtó:** egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.
-  **MELEGENTARTÁS**
-  **PIROLÍZIS – AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS FUNKCIÓ:** a sűtő 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 biztonságból, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sűtőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **Gyors előmelegítés:** a sűtést megelőzi az előmelegítési fázis, amely lehetővé teszi, hogy a sűtőtér elérje a beállított hőmérsékletet. Ez az opció akár 50%-kal is csökkentheti az időt.
-  **A sűtőtérnek 5 különböző sűtési szintje van.**
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sűtőből.



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.



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 ropósra sütést biztosítva.



Érintésvezérlés: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen érintéssel történő működtetését.



Az új EVOscreen kijelzőt továbbfejlesztettük, új, optimalizált színes grafikával. Az 5 érintőgomb segítségével rendkívül egyszerű módon vezérelhetők a funkciók és a paraméterek.



Egyedi főzési funkció a kétoldalas lemezes grillsütőhöz. Alkalmas 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, focciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is.