

SOP6301TX



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Galileo platform	Hagyományos pirolitikus
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709315603



Küllem

Design család	Classica	Serigraphy type	Symbols
Szín	Rozsdamentes acél	Ajtó	2 vízszintes csíkkal
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Fogantyú	Linea
Design	Flat	Fogantyú színe	Acél effektus
Anyag	Rozsdamentes acél	Logo	Embossed
Üveg típusa	Eclipse	Vezérlőgombok	Klasszikus
Serigraphy colour	Black		

Kezelő elemek



Megjelenő név	CompactScreen	Vezérlőbeállítás	Gombok
Képernyőtechnológia	LCD	Vezérlők száma	2

Programok / Funkciók

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


Hagyományos sütési funkciók

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

Egyéb funkciók

 Kiolvasztás idő szerint	 Kelesztés	 Sabbath
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

Tisztítási funkciók

 Pirolízis

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Egyéb lehetőségek	Melegen tartás
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
Időzítő	1	Gyors előmelegítés	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	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	1	Ajtóüvegek száma összesen	4
Világítás típusa	Halogén	Kürtő	Rögzített
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
Grillező elem – teljesítmény	1750 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x401 mm
Kör alakú fűtőelem – teljesítmény	2000 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
		Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás

Teljesítmény / Energiacímke



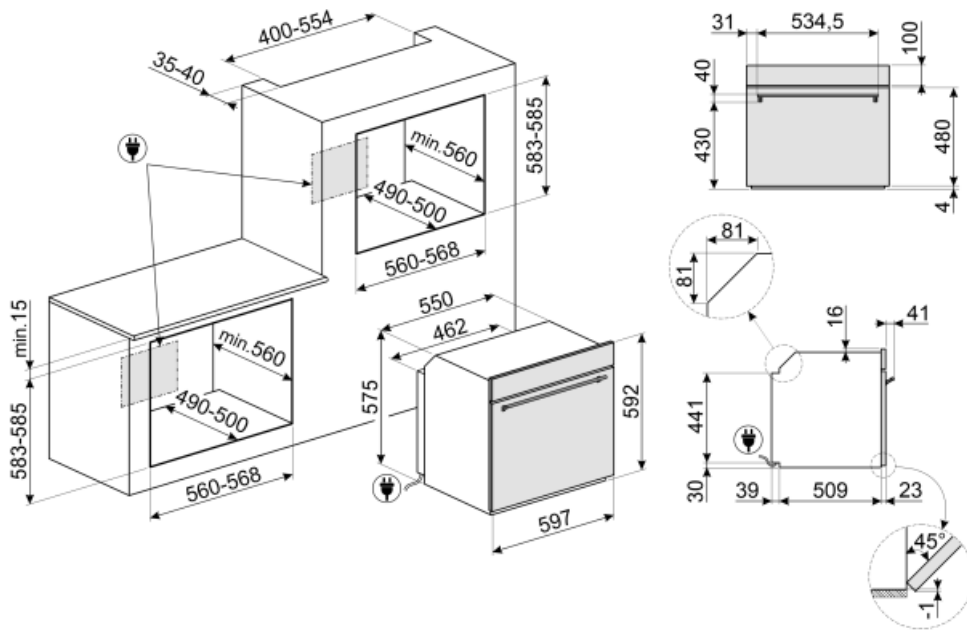
Energihatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.45 MJ
A sütőtér nettó térfogata	68 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	1.09 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.92 MJ	Energihatékonysági mutató	81 %

Mellékelt tartozékok

Hátsó és oldalsó ütközővel ellátott állvány	1	Rácsbetét	1
Zománcozott mély sütőtálca (50 mm)	1		

Elektromos csatlakozás

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

















Not included 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.



Symbols glossary (TT)

-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  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 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.
-  Légkeverés: 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.
-  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.
-  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: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  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.
-  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

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>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.</p> |  | <p>Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>Teljesen üveg belső ajtó: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.</p> |  | <p>A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.</p> |
|  | <p>KEEP_WARM_72dpi</p> |  | <p>Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.</p> |
|  | <p>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 biztonság érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.</p> |  | <p>A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez. Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe</p> |
|  | <p>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.</p> |  | <p>SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.</p> |
|  | <p>A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.</p> |  | <p>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.</p> |
|  | <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |  | <p>...</p> |