

SOP6602TNR



Kategória	60cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Galileo platform	Hagyományos pirolitikus
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709331962



Design

Design család	Dolce Stil Novo	Üveg típusa	Eclipse
Szín	Fekete	Ajtó	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	Fogantyú	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Fogantyú színe	Fekete
Komponens felületkezelése	Réz	Logo	Applied
Anyag	Üveg		

Kezelő elemek



Megjelenő név	EvoScreen	Vezérlőbeállítás	Teljesen érintővezérlés
Képernyőtechnológia	LCD		

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	 Kövön sütés
 BBQ	 Air-Fry	 Sabbath

Tisztítási funkciók

 Pirolízis
--

Opciók

			
Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés		
Időzítő	Igen		
Időzítő	1		
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen		
Egyéb lehetőségek		Bemutatóterem demó opció	Melegen tartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések
		Gyors előmelegítés	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK

																							
Minimális hőmérséklet	25 °C	Kivehető ajtó	Igen	Teljes üveg belső ajtó	Igen	Levehető belső ajtó	Igen	Ajtóüvegek száma összesen	4	Lágy zárású zsanérok	Igen	Soft Open	Igen	Kürtő	Rögzített	Hűtőrendszer	Érintő	Cooling duct	Double	Speed Reduction Cooling System	Yes	Ajtózár pirolízis alatt	Igen
Maximális hőmérséklet	280 °C																						
Polcok száma	5																						
Ventilátorok száma	1																						
Lámpák száma	2																						
Világítás típusa	Halogén																						
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen																						
Fényerősség	40 W																						
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen																						
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W																						
Grillező elem – teljesítmény	1750 W																						

Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x401 mm
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Ajtó	Hűtés		

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzem módban	2.45 MJ
A sütőtér nettó térfogata	68 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.68 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzem módban	1.09 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzem módban	3.92 MJ	Energiahatékonysági mutató	81 %

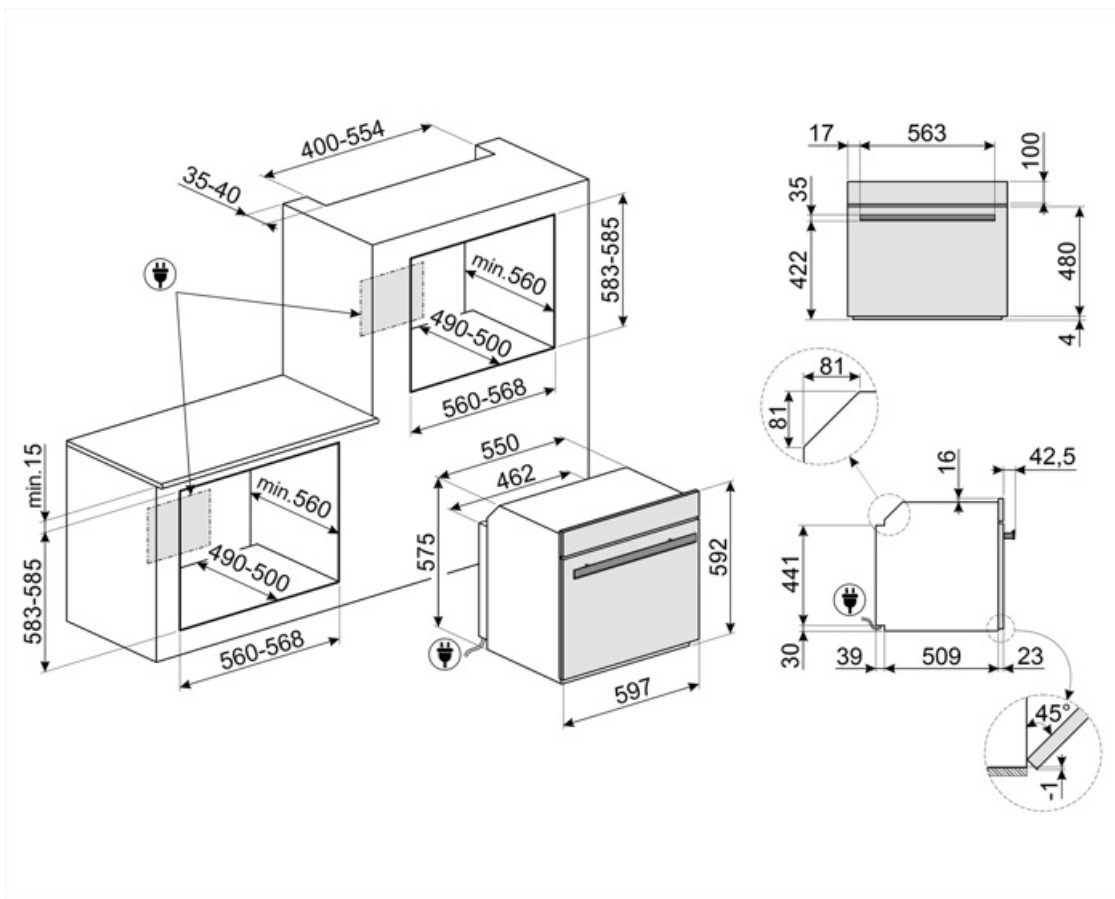
Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Rácsbetét	1
Zománcozott tálca (20 mm)	1	Teleszkópos vezető sínek, részleges kihúzás	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		



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.

Symbols glossary

	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.		Gyerekszár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
	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 biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
	Kiolvasztás idő szerint: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.		...
	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.
	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.		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.

 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.
 Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütést igénylő élelmiszereknek.	 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 felülől 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: 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.	 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 reteszeli a biztonságot érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérinthez a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
 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 sínek: 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. |  | Érintésvezérlők: A könnyen kezelhető érintésvezérlés lehetővé teszi a készülék egyetlen gombnyomással történő programozását. |
|  | 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 ropogósra sütést biztosítva. |  | 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 |