# SOP6900TN



| | |
|---|---|
| **Kategória** | 60 cm |
| **Termékcsalád** | Sütő |
| **Tápellátás** | Elektromos |
| **Hőforrás** | ELEKTROMOSSÁG |
| **Főzési mód** | Hőlégkeveréses |
| **Galileo platform** | Hagyományos pirolitikus |
| **Tisztító rendszer** | Pirolitikus |
| **EAN kód** | 8017709314903 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design család** | Victoria | **Ajtó** | Panellel |
| **Szín** | Fekete | **Fogantyú** | Victoria |
| **Design** | Lekerekített | **Fogantyú színe** | Inox |
| **Anyag** | Festett anyag | **Logo** | 3D |
| **Üveg típusa** | Átlátszó | **Vezérlőgombok** | Victoria |
| **Serigraphy colour** | Fehér | **Vezérlőelemek színe** | Acél hatás |
| **Serigraphy type** | Symbols | | |

## Kezelő elemek

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Kijelző típusa** | DigiScreen | **Vezérlés** | Gombok |
| **Képernyőtechnológia** | LED | **Vezérlőelemek száma** | 2 |

## Programok / Funkciók

**Sütési funkciók száma** 9

**Hagyományos sütési funkciók**

- Statikus
- Légkeveréses
- Hőlégkeveréses
- Turbó
- Eco
- Nagy grill
- Légkeveréses grill (nagy)
- Alsó sütés
- Légkeverés + alsó sütés

**Tisztítási funkciók**

Pirolízis

## Opciók

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Időbeállítási lehetőségek** | Késleltetett indítás és automatikus befejezés | **Időzítő** | 1 |
| **Perc számláló** | Igen | | |

## MŰSZAKI JELLEMZŐK

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Capacity (Lt)** | 68 l | **Körfűtőszál teljesítmény** | 2000 W |
| **Üreg** | QS-Galileo | **Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor** | Igen |
| **Minimális hőmérséklet** | 30 °C | **Ajtónyitás típusa** | Standard nyitás |
| **Maximális hőmérséklet** | 260 °C | **Ajtó** | Hideg sütőajtó |
| **Sütőszintek száma** | 5 | **Kivehető ajtó** | Igen |
| **Ventilátorok száma** | 1 | **Teljes üveg belső ajtó** | Igen |
| **Világítás száma** | 2 | **Kivehető belső ajtóüveg** | Igen |
| **Világítás típusa** | Halogén | **Ajtóüvegek száma összesen** | 4 |
| **Felhasználó által cserélhető világítás** | Igen | **Kürtő** | Rögzített |
| **Világítás teljesítménye** | 40 W | **Hűtőrendszer** | Tangenciális |
| **Az ajtó kinyitásakor világít** | Igen | **Cooling duct** | Double |
| **Alsó fűtőelem teljesítmény** | 1200 W | **Ajtózár pirolízis alatt** | Igen |
| **Felső fűtőelem teljesítmény** | 1000 W | **Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)** | 353x470x401 mm |
| **Grillező elem teljesítmény** | 1700 W | **Hőmérséklet szabályozás** | Elektronikus |
| **Nagy grill teljesítmény** | 2700 W | **Sütőtér anyaga** | Ever clean zománc |

## Teljesítmény / Energiacímke

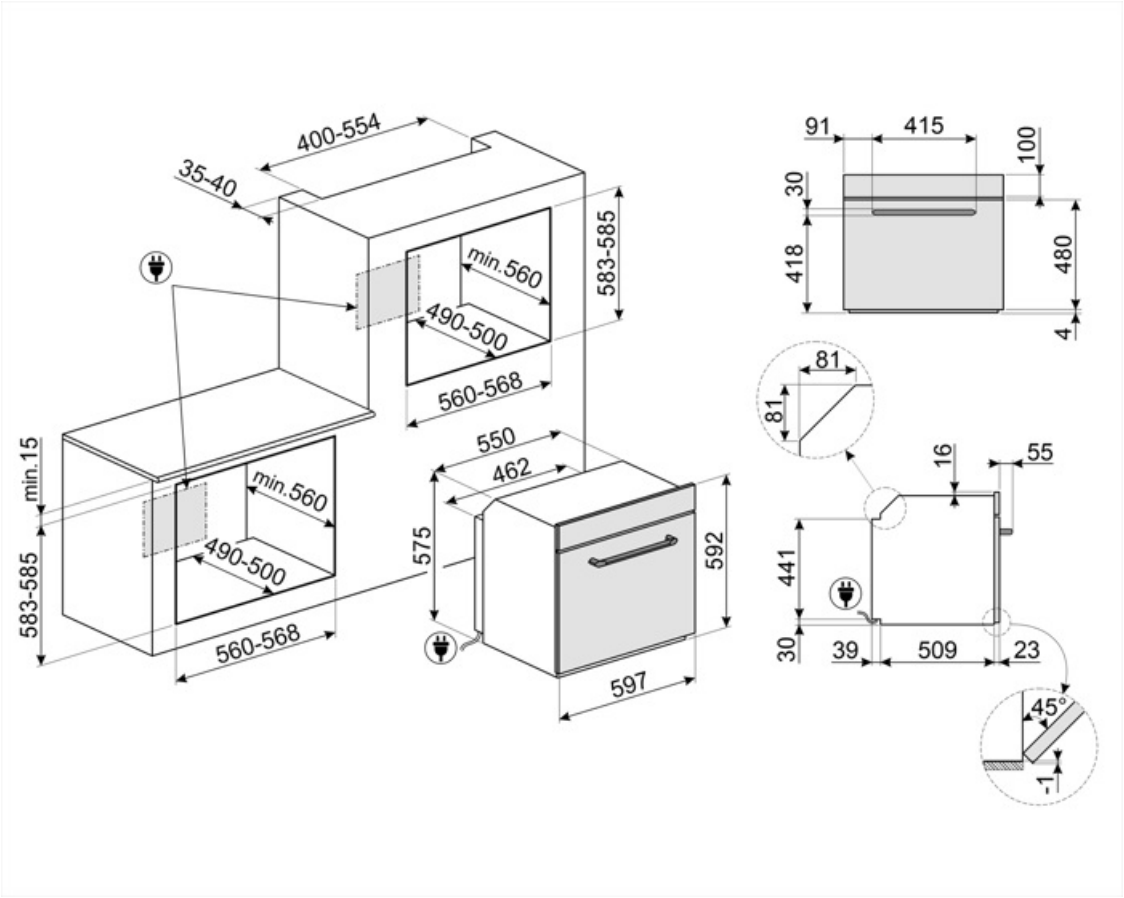
| | | | |
|---|---|---|---|
| **Energiahatékonysági osztály** | A | **Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban** | 2.88 MJ |
| **Sütőtér nettó térfogata** | 68 l | **Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban** | 0.80 kWh |
| **Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban** | 1.09 kWh | **Sütőterek száma** | 1 |
| **Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban** | 3.92 MJ | **Energiahatékonysági mutató** | 95.2 % |

## Mellékelt tartozékok

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hátsó ütközővel ellátott rács** | 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



### 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 vezetősínek(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 tálalásához.



### 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 sülne. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is



### BBQ

Kétoldalas lemezes grillsütő. Alkalmas a szaftos és ropogós ételek sütőben történő elkészítéséhez a grillezés jellegzetes ízével. A bordázott oldal különösen alkalmas húsokhoz 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 húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális



### GTT2

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



### PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez

## Alternative products



**SOP6900TX**

Rozsdamentes acél



**SOP6900TP**

Bézs

# Symbols glossary



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.



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.



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, sültek 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.



A: Energiahatékonysági osztály



Négyrétegű üveg ajtók: 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 alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.



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.



Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. 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: 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.

Légkeveréses grill: nagyon intenzív hő jön csak felülről egy dupla fűtőelemből. A ventilátor aktív. Lehetővé teszi a legvastagabb húsok 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.

Teljesen üveg belső ajtó: egyetlen sík felület, ami egyszerűen tisztán tartható.

A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.

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 reteszelődik a biztonság érdekében, miközben az ajtó külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.

A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.

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.

4,3" LED kijelző, vezérlés gombokkal + 3 érintőgombbal.