

SOP6900TN



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



Küllem

Design család	Victoria	Ajtó	Panellel
Szín	Fekete	Fogantyú	Victoria
Design	Rounded	Fogantyú színe	Inox
Anyag	Festett anyag	Logo	Applied
Üveg típusa	Törlés	Vezérlőgombok	Victoria
Serigraphy colour	Fehér	Vezérlőelemek színe	Acél effektus
Serigraphy type	Symbols		

Kezelő elemek



Megjelenő név	DigiScreen	Vezérlőbeállítás	Gombok
Képernyőtechnológia	LED	Vezérlők száma	2

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma **9**
Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alap	Légkeveréses alap

Tisztítási funkciók



Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Egyéb lehetőségek	Melegen tartás, Eco light
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
Időzítő	1	Gyors előmelegítés	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Maximális hőmérséklet	260 °C	Ajtó	Hűtés
Polcok száma	5	Kivehető ajtó	Igen
Ventilátorok száma	1	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Lámpák száma	2	Levehető belső ajtó	Igen
Világítás típusa	Halogén	Ajtóüvegek száma összesen	4
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen	Kürtő	Rögzített
Fényerősség	40 W	Hűtőrendszer	Érintő
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Cooling duct	Double
Alsó fűtőelem teljesítmény	1200 W	Speed Reduction Cooling System	No
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1000 W	Ajtózár pirólízis alatt	Igen
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	353x470x401 mm
Nagy grill – Teljesítmény	2700 W	Hőmérsékletszabályozás	Elektronikus
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	2000 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen		

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	2.88 MJ
A sütőtér nettó térfogata	68 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	0.80 kWh
		Sütőtér száma	1

Energiafogyasztás
ciklusonként
hagyományos
üzem módban

1.09 KWh

Energiahatékonysági
mutató

95,2 %

Energiafogyasztás
hagyományos
üzem módban

3.92 MJ

Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott
állvány

1

Zománczott mély
sütőtálca (50 mm)

1

Elektromos csatlakozás

Feszültség

220-240 V

Frekvencia (Hz)

50/60 Hz

Jelenlegi

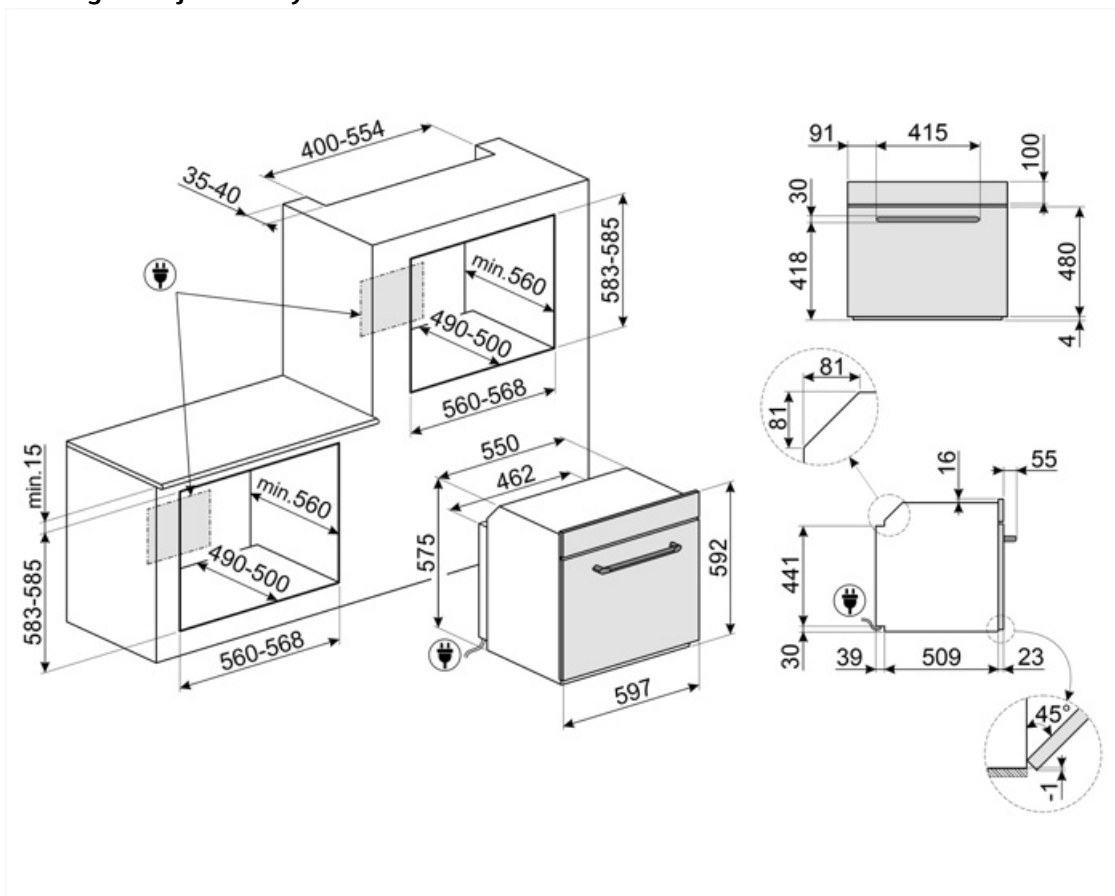
13 A

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.



ET20

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 20 mm. Tökéletes a sós és édes sütemények széles skálájához.



GTP2F

Részben kihúzható teleszkópos vezetősínek(1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását. A készlet tartalmazza az oldalsó kereteket, a sütőben meglévő keretek helyettesítésére. A készlet keretei elengedhetetlenek a teleszkópos sínek felszereléséhez



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.



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



GTT2F

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), hagyományos sütőkhöz alkalmas. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását. A készlet tartalmazza az oldalsó kereteket, a sütőben meglévő keretek helyettesítésére. A készlet keretei elengedhetetlenek a teleszkópos sínek felszereléséhez



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölé történő beszereléséhez



Alternative products



SOP6900TX













Rozsdamentes acél



















SOP6900TP

Bézs

Symbols glossary

-  A: Termék szárítási teljesítménye, A+++ és D / G között a termékcsaládtól függően
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Automatikusan világitás 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 szétől szelig, 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.
-  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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Négyrétegű üvegezés: 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.
-  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, sült 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.

- | | |
|---|---|
|  <p>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.</p> |  <p>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> |
|  <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 húskok optimális grillezését. Ideális nagy húsdarabokhoz.</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>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>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, szufli, pudingok elkészítését.</p> |  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |
|  <p>A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.</p> |  <p>...</p> |