

SOP6902S2PX



| | |
|-------------------|----------------------|
| Kategória | 60 cm |
| Termékcsalád | Sütő |
| Tápellátás | Elektromos |
| Hőforrás | ELEKTROMOSSÁG |
| Főzési mód | Gőzöléssel kombinált |
| Galileo platform | Pirolitika + gőz |
| Tisztító rendszer | Pirolitikus |
| EAN kód | 8017709312312 |



Design

| | | | |
|----------------|-------------------|-------------------|------------|
| Design család | Victoria | Serigraphy colour | Fekete |
| Szín | Rozsdamentes acél | Serigraphy type | Symbols |
| Felületkezelés | Ujjlenyomatmentes | Ajtó | Panellel |
| Design | Lekerekített | Fogantyú | Victoria |
| Anyag | Rozsdamentes acél | Fogantyú színe | Acél hatás |
| Acél típusa | Szálcsiszolt | Logo | 3D |
| Üveg típusa | Átlátszó | Vezérlőgombok | Victoria |

Kezelő elemek

| | | | |
|---------------------|-----------|---------------------|-------------------------------|
| | | | |
| Kijelző típusa | EvoScreen | Vezérlés | Vezérlőgombok és érintőgombok |
| Képernyőtechnológia | LCD | Vezérlőelemek száma | 2 |

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 12

Hagyományos sütési funkciók

| | | |
|------------|--------------|----------------|
| Statikus | Légkeveréses | Hőlégkeveréses |
| Turbó | Eco | Nagy grill |
| Alsó sütés | Pizza | |

Sütési funkciók gőzzel

Légkeveréses Hőlégkeveréses Turbó

Grill + légkeverés

Egyéb gőzfunkciók

Tartály tisztítása Vízkimenet Vízbemenet

Vízkőmentesítés

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint Kelesztés Kővön sütés

BBQ Air-Fry Sabbath

Tisztítási funkciók

Pirolízis

Opciók



Időbeállítási lehetőségek
Perc számláló Igen
Időzítő 1
Vezérlés zár / Gyermekebiztonsági zár Igen

Egyéb lehetőségek
Melegentartás, Eco light, Fényerő, Hangjelzések
Sütés maghőmérővel Igen
Bemutató üzemmód Igen
Gyors előmelegítés Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



| | | | |
|---|------------|---------------------------------------|--------------|
| Capacity (Lt) | 72 l | Kivehető ajtó | Igen |
| Üreg | QS-Galileo | Teljes üveg belső ajtó | Igen |
| Minimális hőmérséklet | 25 °C | Kivehető belső ajtóüveg | Igen |
| Maximális hőmérséklet | 280 °C | Ajtóüvegek száma összesen | 4 |
| Sütőszintek száma | 5 | Soft Close | Igen |
| Ventilátorok száma | 1 | Soft Open | Igen |
| Világítás száma | 2 | Kürtő | Rögzített |
| Világítás típusa | Halogén | Hűtőrendszer | Tangenciális |
| Felhasználó által cserélhető világítás | Igen | Cooling duct | Double |
| Világítás teljesítménye | 40 W | Speed Reduction Cooling System | Igen |
| Az ajtó kinyitásakor világít | Igen | Ajtózár pirolízis alatt | Igen |
| Alsó fűtőelem teljesítmény | 1200 W | Gőzölési tartomány | 20 - 40% |

| | | | |
|--|-----------------|---|----------------------------|
| 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 | Víz betöltés | Tartály, manuális betöltés |
| Ajtó | Hideg sütőajtó | Víz tartály úrtartalma | 0,8 l |

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 | Maghőmérő szonda | Igen, egy pontos |
| 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 ropogásra 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 sínek (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.



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.



AIRFRY2

Légsütő tálcá. 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 ropogásra 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.



GTTV2

Teljesen kihúzható teleszkópos sínek (1 szint), amelyek alkalmasak a gőzsütőkhöz. Rozsdamentes acél, garantálják a stabilitást és megkönnyítik a tálcák zökkenőmentes kihúzását.



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútorakarázó több sütő egymás fölé történő beszereléséhez.



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 sült volna. Használható kenyér, focacciák és más pékáruk, például piték, lepények vagy kekszek sütéséhez is.



Alternative products



SOP6902S2PN











Fekete



































SOP6902S2PP

Bézs

Symbols glossary

-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Kombinált gőzsütők: A gőzsütő rendszer lehetővé teszi, hogy bármilyen típusú ételt kíméletesebben és gyorsabban készítsen el. A hőmérséklet és a gőzadagolás változtatása lehetővé teszi a kívánt gasztronómiai eredmény elérését. A gőzsütés csökkenti a zsír használatát az egészségesebb és ízletesebb eredmény érdekében, és minimalizálja az ételek súly- és térfogatvesztését a sütés során. A gőzsütés tökéletes a húsok sütéséhez: amellet, hogy nagyon puhává teszi őket, szaftosabbá is varázsolja. Kelt tészták készítéséhez és kenyérsütéshez is ajánlott: a páratartalom valójában lehetővé teszi a tészta növekedését és fejlődését sütés közben, mielőtt külső héjat hozna létre. Az eredmény egy könnyebb és emészthetőbb tészta, amely felismerhető a nagyobb buborékokról. Gyors kiolvasztásra, az ételek keményedés és száradás nélküli melegítésére, valamint sós ételek természetes sóalanítására is alkalmas.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  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.
-  Vízkőmentesítési funkció: Elengedhetetlen a felesleges vízkőlerakódások eltávolításához a tartályban, és lehetővé teszi a termék megfelelő működését. A művelet elvégzésének szükségességét maga a termék jelzi.
-  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 széltől szélíig, 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.

-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  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, sütek 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.
-  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.
-  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.
-  Hőlévbefúvás + Gőz: A gőz és a hőlév befúvás együttes használata lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. Ideális több szinten történő sütéshez is, illatok és ízek keverése nélkül. Ideális sült, csirke és péksütemények, például kelt sütemények és kenyér elkészítéséhez.
-  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.
-  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 húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.
-  Hőlévkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszámból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.
-  Grill: Intenzív felső hőleadás a dupla fűtőszálnak köszönhetően, ventilátoros rásegítés nélkül. Ez a beállítás tökéletes ropogós textúrát kialakításához és aranybarna kérgesítéshez, mely egyenletes pírítást eredményez minden fogságnak.
-  Légkeverés + Gőz: intenzív és homogén sütés. A ventilátor aktív, és a hő alulról és felülről egyaránt érkezik. A gőz hozzáadása lehetővé teszi az étel érzékszervi tulajdonságainak jobb megőrzését, és javítja az ételek belső részének sütését, amelyek ropogósabbak és emészthetőbbek lesznek. Ideális marhasülthöz, sült kacsához és egész hal sütéséhez.
-  FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi
-  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.
-  Maghőmérő: a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.
-  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.
-  A sütőtérnek 5 különböző sütési szintje van.
-  A készülék optimális működésének biztosítása érdekében javasolt nagyjából 2-3 havonta tisztítani.
-  A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.
-  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 húsokhoz és sajtokhoz, a sima oldal pedig halakhoz, tenger gyümölcseihez és zöldségekhez.
-  MELEGENTARTÁS
-  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 külső üveg hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti 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
-  SABBATH: funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  Soft Close: minden modell csillapított ajtózárárdás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.
-  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.
-  Manuális vízbetöltő rendszer: A tartály feltöltése kevesebb mint 40 másodperc alatt lehetséges. A feltöltés kézzel történik a mellékelt speciális tölcser segítségével.
-  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 ropogásra 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