SFP4390XPZ

Kategória	45 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
Pizza sütő	Igen
EAN kód	8017709215347



Design család

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

Ellenőrző elemek

Képernyőtechnológia	LCD	**Vezérlők száma**	2
Vezérlőbeállítás	Gombok		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
Automatikus programok	20

Hagyományos sütési funkciók

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

Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kiolvasztás súly alapján
- Kelesztés
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Pirolízis
- Pirolízis eco

Opciók

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

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Minimális hőmérséklet	30 °C	**Kivehető ajtó**	Igen
Maximális hőmérséklet	250 °C	**Teljes üveg belső ajtó**	Igen
Polcok száma	3	**Levehető belső ajtó**	Igen
Ventilátorok száma	1	**Ajtóüvegek száma összesen**	4
Lámpák száma	2	**Lágy zárású zsanérok**	Igen
Világítás típusa	Halogén	**Hűtőrendszer**	Érintő
Fényerősség	40 W	**Cooling duct**	Double
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Alsó fűtőelem teljesítmény	1100 W	**Ajtózár pirolízis alatt**	Igen
Grillező elem – teljesítmény	2000 W	**Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)**	212x462x407 mm
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	1400 W	**Hőmérsékletszabályozás**	Elektronikus
Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen	**Sütőtér anyaga**	Ever clean zománc

Ajtó	Hűtés

Teljesítmény / Energiacímke



Energiahatékonysági osztály	A+	**Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban**	2.05 MJ
A sütőtér nettó térfogata	36 l	**Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén**	0.57 KWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0.85 KWh	**Sütőterek száma**	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	3.06 MJ	**Energiahatékonysági mutató**	81.4 %

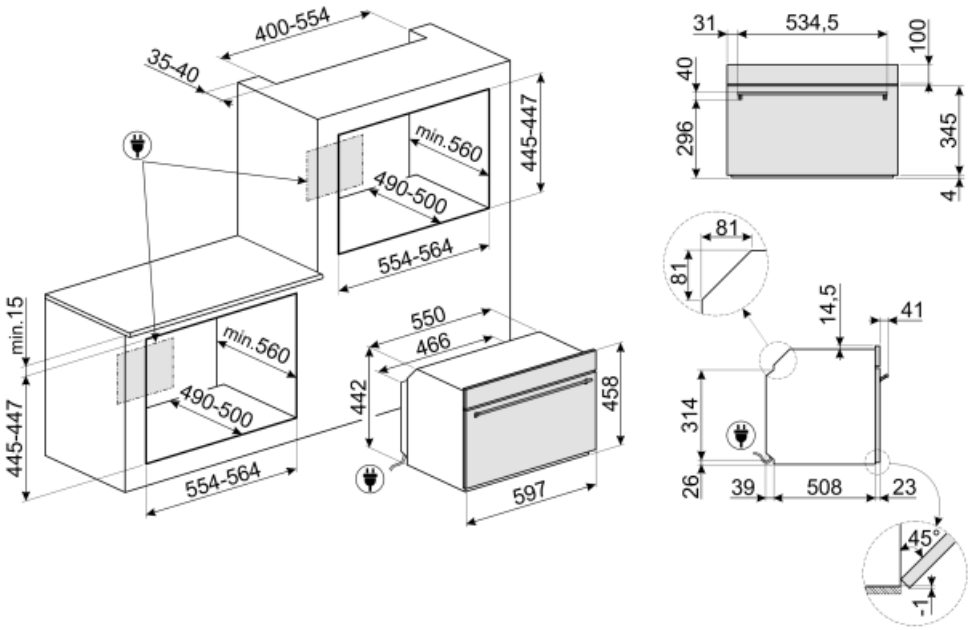
Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	**Teleszkópos vezetősínek, részleges kihúzás**	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	**Pizza kiegészítők**	Tűzálló kő (kerek, fogantyú nélkül) + fedél + lapát
Rácsbetét	1		

Elektromos csatlakozás

Dugó	(I) Ausztrália	**Névleges teljesítmény**	3100 W
Feszültség	220-240 V	**Frekvencia (Hz)**	50/60 Hz
Jelenlegi	14 A	**Tápkábel hossza**	115 cm


400-554
35-40
445-447
min.560
490-500
554-564
min.15
445-447
min.560
490-500
554-564
550
466
442
458
597
31
534,5
100
40
296
345
4
81
81
14,5
41
314
26
39
508
23
45°
1

Not included accessories



KP43P

Alkalmas 45 cm-es pirolitikus sütőkhöz



BN620-1

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



KIT330X

Szegélykészlet 45 cm-es Classica sütőkhöz



PR3845X

Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél. Bútortakaró több sütő egymás fölötti beszereléséhez



BN640

Zománcozott tepsi 45 cm-es és 60 cm-es sütőkhöz. Mélység 540 mm. Tökéletes húsok és halak mártásban történő sütéséhez és pirításához. Könnyű és ropogós köretekkel való kísérletezéshez is ideális

Symbols glossary (TT)



Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.



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.



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.



Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.



A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.



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.



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.



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.



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.



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.



45 cm magas kompakt készülékek – tökéletes megoldás a kis magasságú konyhák funkcionális követelményeinek kielégítésére. Különböző típusokban és stílusokban kapható.



A belső ajtóüveg néhány gyors mozdulattal eltávolítható a tisztításhoz.



Oldalsó lámpák: Két szemben lévő oldalsó lámpa növeli a láthatóságot a sütőben.



Pirolízis: Az Eco pirolízis tisztító funkció akkor választható, ha a sütő kevésbé szennyezett. Ennek a funkciónak a maximális időtartama 1,5 óra.



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



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: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.



KEEP_WARM_72dpi



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 hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.



Pizza funkció: Egyes sütők exkluzív „Pizza” funkcióval rendelkeznek, amely közvetlen érintkezést biztosít a tűzálló kővel, amikor alsó fűtéssel süt pizzát. Ezzel a pizza sütése mindössze 3-5 perc, attól függően, hogy milyen feltét van rajta. A funkció piték, sült halak és zöldségek sütéséhez is ideális.

ECO-logic: az opció lehetővé teszi a készülék tényleges energiamegtakarításának korlátozását.

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 3 különböző sütési szintje van.

Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.

Billenő rács: a billenő rács könnyen kiakasztható, hogy a fűtőelemet elmozdíthassa és a készülék tetejét egyetlen egyszerű lépésben megtisztíthassa.

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.

Lágy zárás: minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán 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.