SFP9395X

Kategori	90cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709212575



Estetik

Estetik	Classica	**Serigraphy type**	Symbols
Renk	Paslanmaz çelik	**Kapı**	2 yatay şerit ile
Design	Flat	**Kulp**	Classic
Malzeme	Paslanmaz çelik	**Kulp Rengi**	Çelik efekti
Çelik tipi	Fırçalanmış	**Logo**	Embossed
Cam tipi	Eclipse	**Kontrol düğmeleri**	Classic
Serigraphy colour	Black	**Kumandaların rengi**	Çelik efekti

Kumandalar

Görüntü teknolojisi	TFT	**Ekran dilleri**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, English (AU)
Kontrol ayarı	Düğmeler		
Ekran dillerinin sayısı	11		
		Kumanda sayısı	2

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı	10
Otomatik programlar	50
Özelleştirilebilir tarifler	10

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Turbo
- Eco
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Dairesel + ızgara
- Temel
- Fan destekli alt

Diğer fonksiyonlar

- Zamana göre buz çözme
- Ağırlığa göre buz çözme
- Mayalama
- Tabak rafı/ısıtıcı
- Şabat

Temizleme fonksiyonları

- Piroliz
- Piroliz eko

Seçenekler

Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	**Akıllı pişirme**	Evet
Dakika sayacı	Evet	**Showroom demo seçeneği**	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet	**Hızlı ön ısıtma**	Evet
Diğer seçenekler	SmartCook sistemi		

Teknik özellikler

Capacity (Lt)	77 l	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2700 W
Minimum Sıcaklık	30 °C	**Kapı açıldığında ısıtma beklemede**	Evet
Maksimum sıcaklık	280 °C	**Kapı**	Soğuk
Raf sayısı	4	**Çıkarılabilir kapı**	Evet
Fan sayısı	1	**Kapı camlarının toplam sayısı**	4
Lamba sayısı	2	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Lamba tipi	Halojen	**Cooling duct**	Double
Lamba gücü	40 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
Kapı açıldığında yanar	Evet	**Piroliz Sırasında Kapı Kilidi**	Evet
Alt ısıtma elemanı gücü	1750 W		
Üst ısıtma elemanı - Güç	1300 W		
Izgara elemanı - güç	1600 W		
Büyük ızgara - Güç	2900 W		

Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	305x613x405 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektronik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	B	**Hava konveksiyonunda enerji tüketimi**	3.78 MJ
Boşluğun net hacmi	77 l	**Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi**	1.05 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1.29 kWh	**Boşluk sayısı**	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	4.64 MJ	**Enerji verimliliği endeksi**	120.7 %

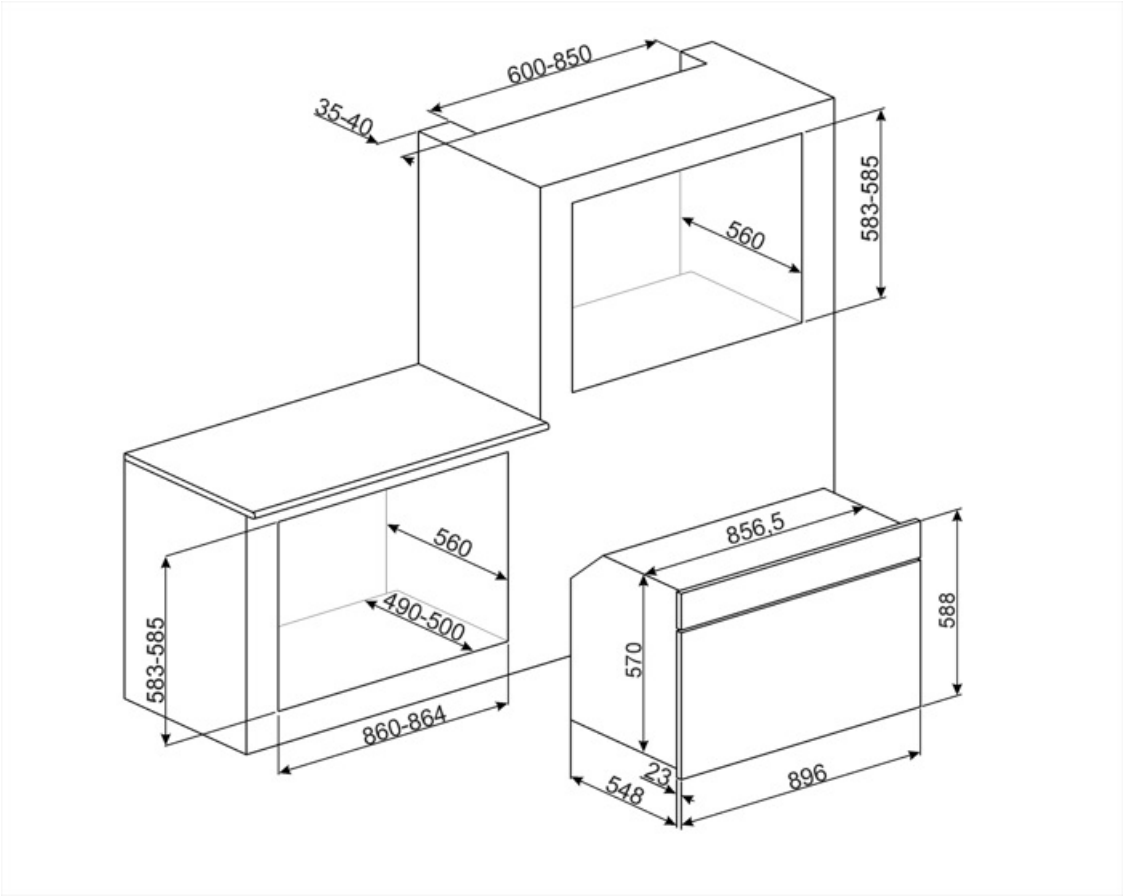
Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, kısmi çıkarılabilir**	1
Emaye tepsi (20 mm)	2	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	2
Yerleştirilecek ızgara	1		

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	**Nominal güç**	3100 W
Fiş	Hayır	**Frekans (Hz)**	50/60 Hz
Akım	14 A	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	115 cm


600-850
35-40
583-585
560
560
490-500
583-585
860-864
856,5
588
570
23
548
896

Compatible Accessories



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm

Symbols glossary



Çocuk kilidi: Bazı modellerde programı / çevrimi kilitlemek için bir cihaz bulunur, böylece yanlışlıkla değiştirilemez.





Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.



Ağırlığa göre buz çözme: Bu fonksiyon ile buz çözme süresi belirlenir



Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.



EASYGUIDE_72dpi



Elektrik



Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.



Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.



Taze Touch: Çoğu Smeg fırınının "soğuk kapısı" vardır. Teğet soğutma ve içten ısı yansıtan camların kombinasyonu sayesinde kapı dış yüzeyindeki sıcaklık 50 ° C'nin altında tutulur. Bu sistem güvenlik sağlamanın yanı sıra mobilyanın yan taraflarını fırın tarafından aşırı ısınmadan korur.



Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.



Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.



Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.



Yalnızca alt ısıtma elemanı: Bu fonksiyon, hamur işleri, pizza gibi kızarmadan ekstra temel sıcaklık gerektiren yiyecekler için idealdir. Güveçlerin ve güveçlerin yavaş pişirilmesi için de uygundur.



Dairesel + ızgara: Üst elemanlı veya ızgaralı dairesel: İlave dairesel eleman hızına sahip üst elemanlı fana benzer, üst kısmı gevrek olması istenen yemekler için idealdir. Izgara ile birlikte kullanıldığında yiyecekler daha çabuk kızarır.



Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.



ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.

Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.

Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.

Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Pirolitik: Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.

Pirolitik: Eko pirolitik temizleme işlevi, fırında daha hafif bir kir birikimi olduğunda seçilebilir. Bu işlevin maksimum süresi 1,5 saattir.

Isıtma: Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.

ECO-logic: seçenek, cihazın gerçek enerji tasarrufunun güç sınırını kısıtlamanıza olanak sağlar.

40 ° C'deki hava, mayalı hamur karışımlarının kabartılması için mükemmel ortamı sağlar. Basitçe işlevi seçin ve ayrılan boşluğa hamur yerleştirin

Hızlı ön ısıtma: Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.

Çıkarılabilir tavan döşemesi: Bu, fırın boşluğunun üst kısmını kirlilikten koruyan mükemmel bir çözümdür. Temizlemek için çıkarması kolaydır, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Şabat: Bu işlev, Yahudi dininde dinlenme tatili olan Sebt gününde, kurallara uyarak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor

Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.

Akıllı Pişirme Sistemi: Mükemmel pişirme için yiyeceğin türünü, ağırlığını ve pişirme sıcaklığını seçmek yeterlidir: diğer ayarlar otomatik olarak kurulacaktır.

Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.

Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.