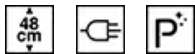


# SFPR9301TX



**Kategória**

**Termékcsalád**

**Tápellátás**

**Hőforrás**

**Főzési mód**

**Tisztító rendszer**

**EAN kód**

Csökkentett magasság; szélesség: 90 cm

Sütő

Elektromos

ELEKTROMOSSÁG

Hőlégkeveréses

Pirolitikus

8017709335106



## Design

<b>Design család</b>	Classica	<b>Serigraphy type</b>	Symbols
<b>Szín</b>	Rozsdamentes acél	<b>Ajtó</b>	2 vízszintes panellel
<b>Felületkezelés</b>	Ujjlenyomatmentes	<b>Fogantyú</b>	Classica
<b>Design</b>	Flat	<b>Fogantyú színe</b>	Inox
<b>Anyag</b>	Rozsdamentes acél	<b>Logo</b>	Embossed
<b>Acél típusa</b>	Szálcsiszolt	<b>Vezérlőgombok</b>	Classica
<b>Üveg típusa</b>	Eclipse	<b>Vezérlőelemek színe</b>	Acél hatás
<b>Serigraphy colour</b>	Fekete		

## Kezelő elemek



<b>Kijelző típusa</b>	CompactScreen	<b>Vezérlés</b>	Gombok
<b>Képernyőtechnológia</b>	LCD	<b>Vezérlőelemek száma</b>	2

## Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma 10

## Hagyományos sütési funkciók

Statikus	Légkeveréses	Hőlégkeveréses
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alsó sütés	Hőlégkeverés + alsó sütés
Pizza		

## Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kelesztés	Sabbath
-------------------------	-----------	---------

## Tisztítási funkciók

Pirolízis
-----------

## Opciók



<b>Időbeállítási lehetőségek</b>	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	<b>Egyéb lehetőségek</b>	Melegentartás
<b>Perc számláló</b>	Igen	<b>Bemutató üzemmód</b>	Igen
<b>Időzítő</b>	1	<b>Gyors előmelegítés</b>	Igen
<b>Vezérlés zár / Gyermekebiztonsági zár</b>	Igen		

## MŰSZAKI JELLEMZŐK



<b>Capacity (Lt)</b>	85 l	<b>Körfűtőszál teljesítmény</b>	1550 W
<b>Minimális hőmérséklet</b>	30 °C	<b>2</b>	
<b>Maximális hőmérséklet</b>	280 °C	<b>Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor</b>	Igen
<b>Sütőszintek száma</b>	4	<b>Ajtónyitás típusa</b>	Standard nyitás
<b>Ventilátorok száma</b>	2	<b>Ajtó</b>	Hideg sütőajtó
<b>Világítás száma</b>	2	<b>Kivehető ajtó</b>	Igen
<b>Világítás típusa</b>	Halogén	<b>Teljes üveg belső ajtó</b>	Igen
<b>Felhasználó által cserélhető világítás</b>	Igen	<b>Kivehető belső ajtóüveg</b>	Igen
<b>Világítás teljesítménye</b>	40 W	<b>Ajtóüvegek száma összesen</b>	4
<b>Az ajtó kinyitásakor világít</b>	Igen	<b>Hűtőrendszer</b>	Tangenciális
<b>Alsó fűtőelem teljesítmény</b>	1700 W	<b>Cooling duct</b>	Double
<b>Felső fűtőelem teljesítmény</b>	1200 W	<b>Speed Reduction Cooling System</b>	Igen
<b>Grillező elem teljesítmény</b>	1700 W	<b>Ajtózár pirolízis alatt</b>	Igen

Nagy grill teljesítmény	2900 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	283x724x418 mm
Körfűtőszál teljesítmény	1550 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
		Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

## Teljesítmény / Energiacímke



Energiacímke osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	4,64 MJ
Sütőtér nettó térfogata	85 l	Energiafogyasztás ciklusonként légkeveréses üzemmódban	1,29 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0,74 kWh	Sütőtér száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	2,66 MJ	Energiacímke mutató	81,3 %

## Mellékelt tartozékok

Hátsó ütközővel ellátott rács	1	Sütőrács	1
Zománcozott mély tepszi (40 mm)	1		

## Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V	Névleges teljesítmény	3600 W
Csatlakozódugó	Nem	Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Áramerősség	16 A	Tápkábel hossza	150 cm

---

## Compatible Accessories

---



### BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni



### GTP















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




















### GTT

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

## 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.
-  Az egyszerű és intuitív kezelőfelületnek köszönhetően a COMPACTScreen kellemes felhasználói élményt nyújt a gombokkal való interakciónak köszönhetően.
-  Elektromos
-  A+: Az A+ energiahatékonysági osztály segít akár 10%-os energiamegtakarítást elérni az A osztályhoz képest. A maximális teljesítmény garantált minimális fogyasztás mellett.
-  Kiolvasztás idő szerint: Maunális funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üveg ajtók: üvegezett ajtók száma.
-  Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és szélről szélre, 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.
-  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 felülre érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sülték és sütemények készítéséhez.
-  Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülre. 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.
-  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.
-  Légkeverés alsó fűtőelemmel: Az alsó fűtőelem extra hőt ad alulról az extra sütetést igénylő élelmiszereknek.
-  Hőlégkeverés: 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.

-  **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 hússok 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.
-  **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 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.
-  **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 4 különböző sütési szintje van.**
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **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.
-  **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.
-  **48 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.
-  **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.
-  **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.