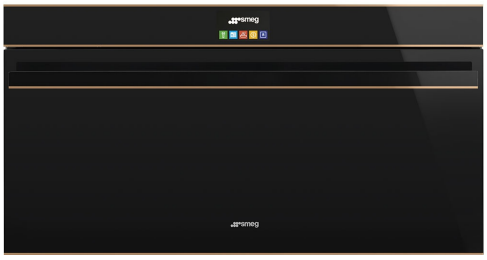
SFPR9604NR

Kategori	Azaltılmış yükseklik 90 cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709258221



Estetik

Estetik	Dolce Stil Novo	**Cam tipi**	Eclipse
Renk	Siyah	**Kapı**	Tam cam
Son işlemler	Parlak	**Kulp**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Kulp Rengi**	Siyah
Bileşen kaplaması	Bakır	**Logo**	Applied
Malzeme	Cam		

Kumandalar

Görüntü teknolojisi	TFT	**Ekran dillerinin sayısı**	13
Kontrol ayarı	Tam dokunmatik	**Ekran dilleri**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

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
- Şabat

Temizleme fonksiyonları

- Piroliz
- Piroliz eko

Seçenekler

Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu
Dakika sayacı	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet
Diğer seçenekler	SmartCook sistemi, Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, Tonlar
Akıllı pişirme	Evet
Showroom demo seçeneği	Evet

Teknik özellikler

Capacity (Lt)	85 l
Minimum Sıcaklık	30 °C
Maksimum sıcaklık	280 °C
Raf sayısı	4
Fan sayısı	3
Lamba sayısı	2
Lamba tipi	Halojen
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet
Lamba gücü	40 W
Kapı açıldığında yanar	Evet
Alt ısıtma elemanı gücü	1700 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1200 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2900 W
Dairesel ısıtma elemanı 2 - Güç	1550 W
Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Kapı açma tipi	Standart açılma
Kapı	Soğuk
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	4
Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Double

Dairesel ısıtma elemanı - Güç	1550 W	**Speed Reduction Cooling System**	Yes
		Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	283x724x418 mm
		Sıcaklık kontrolü	Elektronik
		Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	A+	**Hava konveksiyonunda enerji tüketimi**	4,64 MJ
Boşluğun net hacmi	85 l	**Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi**	1,29 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	0,74 kWh	**Boşluk sayısı**	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	2,66 MJ	**Enerji verimliliği endeksi**	81,3 %

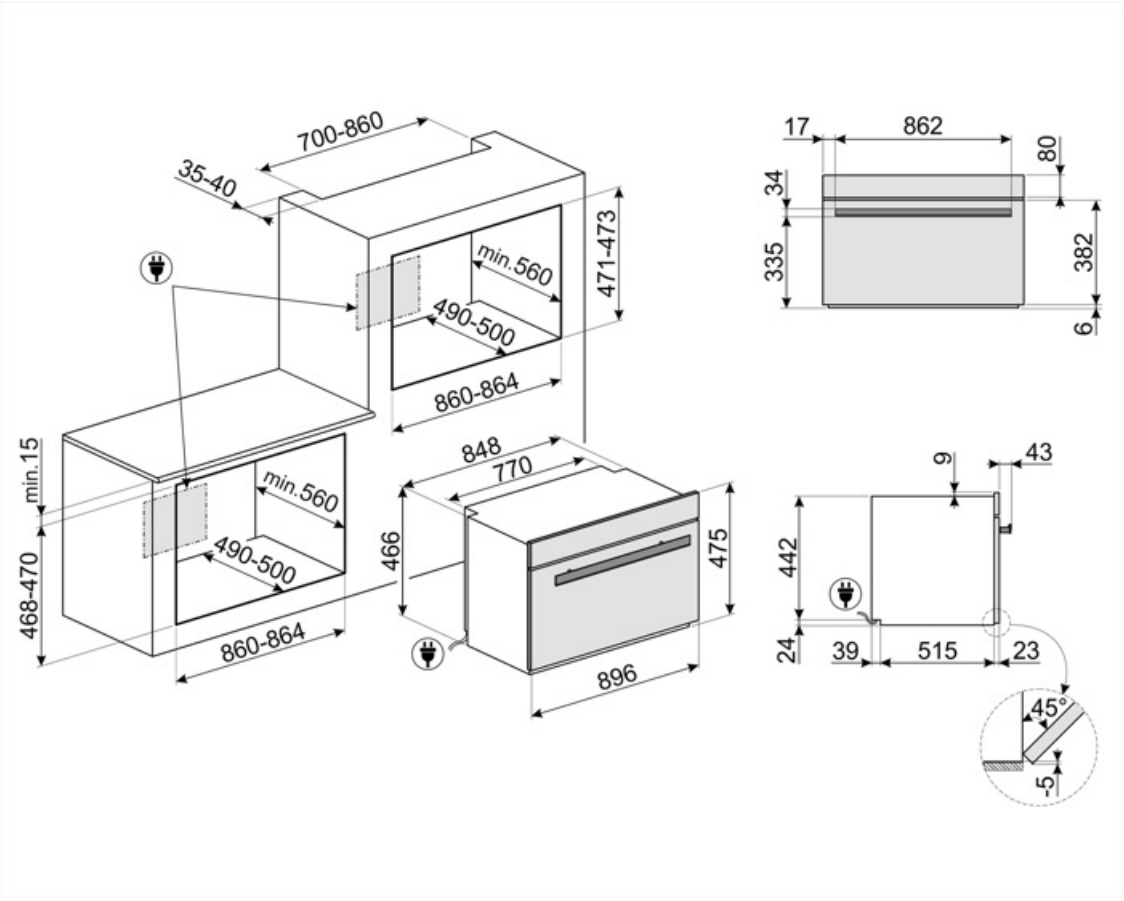
Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka durdurmalı raf	1	**Yerleştirilecek ızgara**	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	1

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	**Nominal güç**	3300 W
Fiş	Hayır	**Frekans (Hz)**	50/60 Hz
Akım	15 A	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	115 cm


700-860
35-40
471-473
min.560
490-500
860-864
min.15
min.560
490-500
468-470
860-864
848
770
466
475
896
17
862
80
34
335
382
6
9
43
442
24
39
515
23
45°
5

Compatible Accessories



BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik AISI 430

Symbols glossary



Üçlü Fan Teknolojisi: Fırın, motorların artan gücü ile birlikte mükemmel pişirme performansı sağlayan özel bir üç fan sistemi ile donatılmıştır. İki büyük yan fan, havayı boşluğun dış çevresine dağıtırken, daha küçük olan merkezi fan, dikey bir ısı girdabı oluşturarak havalandırmayı artırır. Buna göre, boşluk içindeki sıcaklık tekdüze olup, profesyonel mutfaklarda olduğu gibi yiyeceklerin beş seviyede de eşit şekilde pişirilmesine izin verir.



A+: A+ enerji verimliliği sınıfı, sınıf A'ya kıyasla % 10'a kadar enerji tasarrufu sağlamaya yardımcı olur. Minimum tüketimle maksimum performans sağlanır.



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



Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.



Otomatik aydınlatma kapanır: Daha fazla enerji tasarrufu için aydınlatma, pişirme başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



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.



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.



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.



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



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



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



EASYGUIDE_72dpi



Elektrik



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.



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 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.

48 cm yüksekliğe sahip kompakt cihazlar. Küçük boy mutfak setlerinin fonksiyonel gereksinimlerini karşılamak için mükemmel çözüm. Çeşitli tiplerde ve farklı stillerde mevcuttur.

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

KEEP_WARM_72dpi

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.

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

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.

Yavaş kapanma: tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.

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.



Dokunmatik kumandalar: Kullanımı kolay dokunmatik kumandalar, cihazın bir tuşa dokunarak programlanmasını sağlar.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.