

# SFPR9604TNR



Kategori	Kompakt 90 cm
Produktfamilie	Ovn
Energitilførsel	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Tilberedningsmetode	Termoventileret ovn
Rengøringsystem	Pyrolytisk
EAN-kode	8017709299705



## Æstetik

Æstetik	Dolce Stil Novo	Glastype	Eclipse
Farve	Sort	Låge	Helglas
Finish	Blank	Håndtag	Dolce Stil Novo
Design	Flad	Håndtag farve	Sort
Finish for dele	Kobber	Logo	Benyttet
Materiale	Glas		

## Betjeninger













Displaynavn	VivoScreen	Ant. displaysprog	11
Displayteknologi	TFT	Displaysprog	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Betjeningsindstillinger	Avanceret full touch		

## Programmer/Funktioner

Ant. madlavningsfunktioner	10
Automatiske programmer	48
Opskrifter, der kan tilpasses	64

## Traditionelle madlavningsfunktioner

 Statisk	 Ventilatorassisteret ovn	 Varmluft
 Turbo	 Øko	 Stor grill
 Ventilator grill (stor)	 Base	 Ventilator-assisteret bund
 Pizza		

## Andre funktioner

 Optøning efter tid	 Optøning efter vægt	 Godkendelse
 Varmholdningsfunktion	 Tallerkenreol-/varmer	 Sabbath

## Rengøringsfunktioner

 Pyrolyse
---

## Valgmuligheder



<b>Timerindstillinger</b>	Forsinket start og automatiske slut tilberedning	<b>Udstillingstilstand</b>	Ja
<b>Minutur</b>	Ja	<b>Demo-vejledningstilstand</b>	Ja
<b>Timer</b>	2	<b>Touch guide</b>	Ja
<b>Bejteningslås/børnesikring</b>	Ja	<b>Kronologi</b>	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
<b>Andre muligheder</b>	Hold varm, Øko-lys, Sprogindstilling, Display med digitalur, Lydstyrke, Lysstyrke, Toner	<b>Hurtig genopvarmning</b>	Ja
<b>Smart tilberedning</b>	Ja	<b>Forvarmingsstyring</b>	Ja

## Tekniske egenskaber



<b>Kapacitet (liter)</b>	70 l	<b>Rundt varmelegeme 2 - effekt</b>	1550 W
<b>Min. temperatur</b>	25 °C	<b>Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes</b>	Ja
<b>Maksimal temperatur</b>	280 °C	<b>Døråbningstype</b>	Standardåbning
<b>Antal hylder</b>	4	<b>Låge</b>	Køl
<b>Ant. ventilatorer</b>	D	<b>Aftagelig låge</b>	Ja
<b>Antal lamper</b>	2	<b>Inderlåge i fuldt glas</b>	Ja
<b>Type af lamper</b>	Halogen		
<b>Lys, der kan udskiftes af brugeren</b>	Ja		

Lys effekt	40 W	Aftagelige indvendig låge	Ja
Lys, når lågen åbnes	Ja	Samlet antal lågeglas	4
Nedre varmelegeme - effekt	1700 W	Soft close-hængsler	Ja
Øvre varmelegeme - effekt	1200 W	Kølesystem	Tangentiel
Grillelement - effekt	1700 W	Kølekanal	Dobbelt
Stor grill - effekt	2900 W	Hastighedsreduktion kølesystem	Ja
Rundt varmelegeme - effekt	1550 W	Nettodimensioner for indvendigt rum (HxBxD)	283x724x418 mm
		Temperaturstyring	Elektronisk
		Ovnrum materiale	Ever Clean-emaļje

## Ydeevne/energimærke



Energieffektivitetsklasse	A+	Energiforbrug i tvunget konvektion, første rum	4.64 MJ
Rummets nettorumfang	85 l	Energiforbrug per cyklus i ventilator-tvungen konvektion	1.29 kWh
Energiforbrug pr. cyklus i konventionel tilstand	0.74 kWh	Antal rum	1
Energiforbrug i konventionel tilstand	2.66 MJ	Energieffektivitetsindeks	81.3 %

## Medfølgende tilbehør



Rist med bagstop	1	Ristindsats til bakke	1
Emaljeret dyb bakke (40 mm)	1	Teleskopskinne, fuldt udtræk	1

## Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	Elektrisk tilslutning, normering (W)	3300 W
Stik	Nej	Frekvens (Hz)	50/60 Hz
Nuværende	15 A	Kabellængde	150 cm



---

## Compatible Accessories

---

**BNP608T**

Teflonbelagt bakke, 8 mm dybde, skal placeres på gitteret



## Symbols glossary



Triple-ventilator teknologi: Ovnens er udstyret med et eksklusivt triple-ventilatorsystem, der kombineret med motorernes øgede effekt muliggør fremragende madlavningsydelse. De to store sideventilatorer fordeler luften omkring den ydre omkreds af ovnrummet, mens den mindre centrale ventilator øger ventilationen ved at skabe en vertikal varmekvirvel. Følgelig er temperaturen i ovnrummet ensartet, så mad kan tilberedes jævnt på alle fem niveauer, som i et professionelt køkken.



A+: Energieffektivitetsklasse A + hjælper med at spare op til 10% energi sammenlignet med klasse A. Maksimal ydelse med minimalt forbrug er garanteret.



Optøning på tid: Manuel optøningsfunktion. Ved afslutningen af den indstillede varighed stopper funktionen.



Firdobbelte glasdøre: Antal glaslåger.



Elektrisk



Fresh Touch: De fleste Smeg ovne har en "kølelåge." Takket være kombinationen af tangential køling og interne varmereflekterende glas holdes temperaturen på den ydre overflade af lågen under 50 °C. Ud over at give sikkerhed beskytter dette system møblernes sider mod overophedning af ovnen.



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Luftkølesystem: for at sikre en sikker overfladetemperatur.



Optøning ved vægt: Automatisk optøningsfunktion. Du vælger den madtype, der skal optøes fra de tilgængelige kategorier (KØD - FISK - BRØD - DESSERTER) Efter indtastning af madens vægt, definerer ovnen automatisk den tid, der kræves for korrekt optøning.





















Automatisk deaktivering af belysning: For større energibesparelser slukker belysningen automatisk efter et minut efter tilberedningens start Valgmuligheden kan deaktiveres via indstillingsmenuen. I dette tilfælde vil lyset forblive tændt under hele tilberedningstiden.














Ever Clean Emalje: Ever Clean emalje påføres elektrostatisk, hjørne til hjørne og kant til kant for at forhindre revner over tid. Det er en særlig pyrolytisk emalje, der er resistent over for syrer, der ud over at være behageligt lys, fremmer større rengøring af ovnvæggene takket være dens lavere porøsitet. Den bages ved over 850 °C og polymeriseres langsomt med en videnskabeligt bestemt hastighed for at sikre ensartet dybde og styrke Ever Clean emalje skaber en upåklagelig finish både på indersiden af ovnen og på bakkerne, hvilket gør ovnens overflader utrolig lette at vedligeholde over tid, da det reducerer vedhæftningen af fedt under tilberedningen



Ventilatorassisteret bund: blandingen af ventilator og lavere varmelement alene gør det muligt at afslutte tilberedning af mad, der allerede er tilberedt på overfladen, men ikke indeni hurtigere. Dette system anbefales at afslutte tilberedning af mad, der allerede er godt tilberedt på overfladen, men ikke indeni, hvilket derfor kræver en moderat højere varme. Ideel til enhver form for mad.

-  Ventilatorassisteret: Intens og homogen traditionel madlavning, også velegnet til komplekse opskrifter. Ventilatoren er aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Ventilert madlavning sikrer et hurtigere og mere homogent resultat og efterlader duftende mad ude og fugtigere indeni. Ideel til bagt pasta, småkager, stege og tærter.
-  Base: varmen kommer kun fra bunden af ovnrummet. Ventilatoren er ikke aktiv. Ideel til søde og salte tærter og pizzaer. Designet til at fuldføre madlavning og gøre maden mere sprød. Dette symbol i gasovne angiver gasbrænderen.
-  ECO: tilberedning med lavt energiforbrug: denne funktion er særligt velegnet til madlavning på en enkelt hylde med lavt energiforbrug. Det anbefales til alle typer mad undtagen dem, der kan generere meget fugt (f.eks. grøntsager). For at opnå maksimal energibesparelse og reducere tid anbefales det at sætte maden i ovnen uden at forvarme ovnrummet.
-  Ventilatorgrill: meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er aktiv. Det muliggør optimal grillning af tykkeste kød. Ideel til store kødudskæringer.
-  Turbo: varmen kommer fra 3 retninger: over, under og fra bagsiden af ovnen. Ventilatoren er aktiv. Det giver mulighed for hurtig madlavning, selv på flere hylder uden at blande aromaerne. Ideel til store mængder eller fødevarer, der kræver intens tilberedning.
-  Inderlåge i ren glas: Inderlåge i ren glas, en enkelt flad overflade, som er nem at holde ren.
-  KEEP\_WARM\_72dpi
-  PYROLYSE - AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION: ovnen varmes op til en temperatur, der nærmer sig 500 °C, og gør fedt og madrester til en fin aske, der let kan tørres af med en fugtig klud. Ved en så høj temperatur låses lågen automatisk af hensyn til sikkerheden, mens temperaturen på lågen forbliver kontrolleret, så det er sikkert at røre ved brugerjusterbar funktion baseret på snavsniveauet i ovnen.
-  Luft ved 40 °C giver det perfekte miljø til at godkende gærdejsblandinger. Vælg funktionen og læg dejen i tildelt rum.
-  Statisk: Traditionel madlavning egnet til tilberedning af en ret ad gangen. Ventilatoren er ikke aktiv, og varmen kommer samtidig nedenfra og ovenfra. Statisk madlavning er langsommere og mere delikat, ideel for at opnå veltilberedte og tørre retter selv indeni. Ideel til tilberedning af alle former for stege, fedt kød, brød, fyldte kager.
-  Varmluft: det er den perfekte funktion til at tilberede alle typer retter på en mere delikat måde. Varmen kommer fra bagsiden af ovnen og fordeles hurtigt og jævnt. Ventilatoren er aktiv. Det er også ideelt til madlavning på flere niveauer uden at blande lugt og smag.
-  Grill: Meget intens varme kommer kun ovenfra fra et dobbelt varmeelement. Ventilatoren er ikke aktiv. Giver fremragende grill- og gratinerende resultater. Bruges i slutningen af madlavningen, giver det en ensartet bruning til retter.
-  Pizza funktion: Specifik funktion til tilberedning af pizza i en bradepande. Det giver mulighed for at få en pizza, der er blød indeni og sprød udenfor med topping perfekt tilberedt, ikke tør og ikke brændt.
-  Kompakte apparater med en højde på 48 cm. Perfekt løsning til at opfylde de funktionelle krav til køkkensæt med lille højde. Fås i flere typer og i forskellige stilarter.
-  Glasset på inderlågen: kan fjernes med få hurtige bevægelser for rengøring.
-  Sidelys: To modstående sidelygter øger synligheden inde i ovnen.
-  Opvarmning af tallerkenstativ: funktion til opvarmning eller opvarmning af tallerkener. Læg bagepladen på den nederste hylde, og sæt de retter, der skal opvarmes, op.
-  Hurtig forvarmning: tilberedning foregår efter forvarmningsfasen, som gør det muligt for ovnrummet at nå den indstillede temperatur. Denne mulighed reducerer tiden med op til 50%.

- 
-  **SABBATH:** funktion, der gør det muligt at tilberede mad med respekt for jødedommens hviledag.
-  Ovnrummet har 4 forskellige tilberedningsniveauer.
-  **Soft close:** alle modeller er udstyret med avanceret funktion til blød lukning af lågen, som gør det muligt for enheden at lukke blødt og stille.
-  **Elektronisk betjening:** Giver dig mulighed for at opretholde temperaturen inde i ovnen med nøjagtigheden 2-3 °C. Dette gør det muligt at tilberede måltider, der er meget følsomme over for temperaturændringer, såsom kager, souffles, buddinger.
-  **4,3" VIVO-skærmen** tilbyder en avanceret farvetouch-grænseflade til automatisk styring af affyringsprogrammer såsom Delta T, Multi-step og SameTime affyring.
-  **INSTANT GO:** aktivering af denne mulighed gør det muligt at starte madlavningen med det samme. Forvarmning er inkluderet i tilberedningstiden, og ovnen når gradvist den ønskede temperatur Særligt velegnet til frosne fødevarer.
-  Mulighed designet til at løse enhver tvivl! Mere end 100 pop-ups, som kan udløses med et langt tryk på et hvilket som helst ikon, giver oplysninger om brug af displayet og madlavning.
-  **Smart Cooking** er den perfekte opskrift til enhver lejlighed. Kød, fisk, pasta, desserter osv. op til 150 automatiske opskrifter, der gør det muligt at lave enhver forberedelse med et enkelt klik. Beslut din menu, og så tager ovnen sig af resten.
-  **Teleskopskinner** tillader at retten trækkes ud så man kan holde øje med den uden at tage den helt ud af ovnen.
-  **Kapaciteten** angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.
-  **Hold varm:** funktionen gør det muligt at holde tilberedt mad varm.