SFPR9604TNR

Kategoria	Pienikokoinen 90 cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Kiertoilmauuni
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709299705

Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	**Lasin tyyppi**	Eclipse
Väri	Musta	**Ovi**	Kokolasi
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	**Kahva**	Dolce Stil Novo
Design	Litteä	**Kahvan väri**	Musta
Osien pinta	Kupari	**Logo**	Lisätty
Materiaali	Lasi		

Säätimet

Näytön nimi	VivoScreen	**Näytön kielten lkm**	11
Näyttöteknologia	TFT	**Näytön kielet**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Säätimien asetus	Edistynyt kosketussäätö		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	10
Automaattiset ohjelmat	48
Kustomoitavat reseptit	64

Perintieset paistotoiminnot

- Staattinen
- Puhallinavusteinen
- Puhallin
- Turbo
- Eco
- Suuri grilli
- Grilli tuulettimella (suuri)
- Runko
- Tuuletin
- Pizza

Muut toiminnot

- Ajastettu sulatus
- Sulatus painon perusteella
- Kohotus
- Lämpimänäpitämis-toiminto
- Lautasten lämmittäminen
- Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot

- Pyrolyysi

Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys
Minuuttiajastin	Kyllä
Ajastin	2
Säätimet/lapsilukko	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Äänenvoimakkuus, Kirkkaus, Sävyt
Smart cooking	Kyllä
Esittelytila	Kyllä
Demo-tila	Kyllä
Kosketusnäyttö	Kyllä
Kronologinen	Kyllä, 10 toimintoa käytössä
Nopea esilämmitys	Kyllä
Esilämmitys	Kyllä

Tekniset ominaisuudet

Tilavuus (litraa)	85 l
Vähimmäislämpötila	25 °C
Enimmäislämpötila	280 °C
Hyllyjen määrä	4
Puhaltimien lukumäärä	D
Valojen määrä	2
Valon tyyppi	Halogeeni
Valo	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W
Pyöreä lämpöelementti 2 - teho	1550 W
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Luukku	Viileänä pysyvä luukku
Irrotettava luukku	Kyllä
Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	4

Valo kun ovi on auki	Kyllä	**Soft close-saranat**	Kyllä
		Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Alalämmön elementin teho	1700 W	**Jäähdytyskanava**	Kaksois
Ylälämpö - teho	1200 W	**Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen**	Kyllä
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	283x724x418 mm
Suuri grilli - teho	2900 W	**Lämpötilan säädin**	Elektroninen
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	1550 W	**Uunitilan materiaali**	Ever Clean -emali

Suorituskyky/energiamerkintä

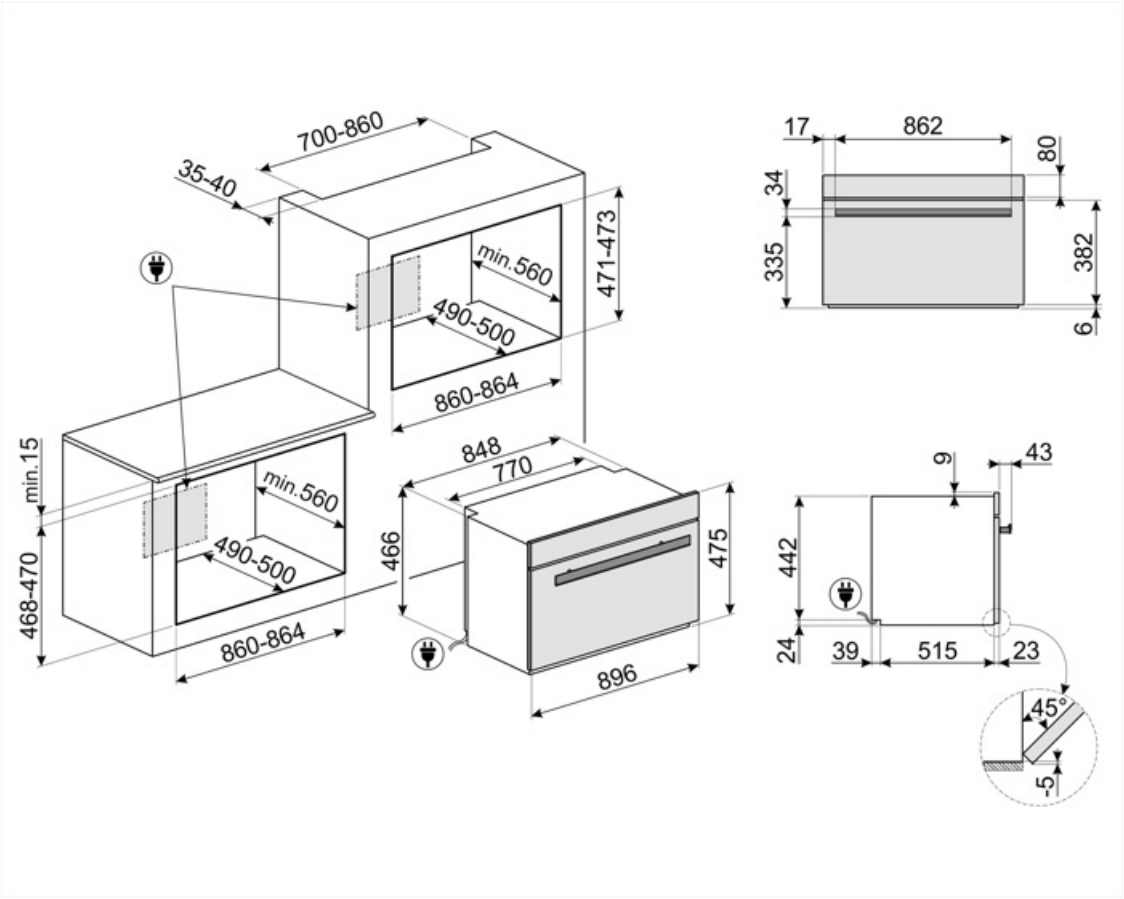
Energialuokka	A+	**Energiankulutus kiertoilmatilassa**	4.64 MJ
Uunin nettotilavuus	85 l	**Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma**	1.29 kWh
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.74 kWh	**Uunien määrä**	1
Energiankulutus tavallisessa tilassa	2.66 MJ	**Energiatehokkuusindeksi (EEI)**	81.3 %

Mukana tulevat lisävarusteet

Ritilä, takapysäytys	1	**Paikka uunipellille**	1
Emaloitu syvä uunipelti (40 mm)	1	**Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä**	1

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V	**Sähköliitäntäteho (W)**	3300 W
Sähköpistokkeen tyyppi	Ei	**Virta (Hz)**	50/60 Hz
Virta	15 A	**Johdon pituus**	150 cm


700-860
35-40
471-473
min.560
490-500
860-864
min.15
468-470
min.560
490-500
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

Teflonpinnoitettu pelti, 8 mm syvä, asetetaan ritilälle

Symbols glossary

Triple Fan Technology: Uuni on varustettu eksklusiivisella kolmen tuulettimen järjestelmällä, joka yhdessä moottorien kasvaneen tehon kanssa mahdollistaa erinomaiset kypsennystulokset. Kaksi suurta sivutuuletinta jakaa ilman uunin ulkoreunalle, ja pienempi keskituuletin lisää tuuletusta luomalla pystysuoran lämpöpyörteen. Tämän ansiosta uunin sisäosan lämpötila on tasainen, jolloin ruokaa voidaan kypsentää tasaisesti kaikilla viidellä tasolla, aivan kuten ammattilaistason keittiöissä.

A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.

Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.

Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.

Sähkö

Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.

Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.

Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.

Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.

Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista

Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on ”viileä luukku”. Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.

Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.

Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasuuunien symboli osoittaa kaasupoltinta.

ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin

Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.

Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.

KEEP_WARM_72dpi

Puhallinavusteinen alusta: puhaltimen ja alavastuksen yhdistelmä yksinään mahdollistaa pinnalta paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien kypsyttämisen nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sellaisten ruokien kypsennyksen viimeistelyyn, jotka ovat valmiiksi kypsiä pinnalta, mutta eivät kuitenkaan sisältä, jolloin ne edellyttävät hieman korkeampaa lämpöä. Ihanteellinen kaikentyyppisille ruoille.

Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.

Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.

Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.

Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.

Kompaktit laitteet, joiden korkeus 48 cm. Täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyyppeinä ja eri tyyleinä.

Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.

Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.

40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.

SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

Uunissa on 4 eri kypsennystasoa.

Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

4,3 tuuman VIVO-näyttö tarjoaa kehittyneen värikosketusnäytön käyttöliittymän, jonka välityksellä voidaan hallinnoida automaattisesti käynnistysohjelmia, kuten Delta T, Multi-step ja SameTime-käynnistys.

INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.

Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.

Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.

Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.

Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteesteen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.