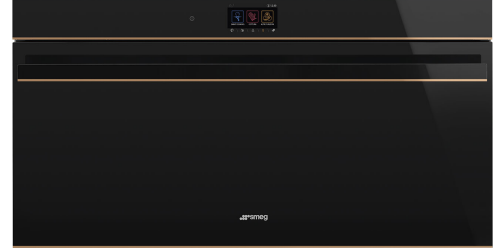


SFPR9604TNR




Kategori	Azaltılmış yükseklik 90 cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Pirolitik
EAN kodu	8017709299705



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

			
Ekran adı	VivoScreen	Ekran dillerinin sayısı	11
Görüntü teknolojisi	TFT	Ekran dilleri	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Kontrol ayarı	Gelişmiş tam dokunmatik		

Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı	10
Otomatik programlar	48
Özelleştirilebilir tarifler	64

Geleneksel pişirme fonksiyonları

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

Diğer fonksiyonlar

 Zamana göre buz çözme	 Ağırlığa göre buz çözme	 Mayalama
 Sıcak tutma	 Tabak rafı/ısıtıcı	 Şabat

Temizleme fonksiyonları

 Piroliz
--

Seçenekler



Zaman ayarlama seçenekleri	Gecikmeli başlatma ve otomatik pişirme sonu	Showroom demo seçeneği	Evet
Dakika sayacı	Evet	Demo öğretici modu	Evet
Timer	2	Dokunmatik kılavuz	Evet
Kontrol Kilidi / Çocuk Güvenlik	Evet	Kronoloji	Evet, kullanılan son 10 fonksiyon
Diğer seçenekler	Sıcak tutma, Eko ışık, Dil ayarı, Dijital saat ekranı, Parlaklık, Ton sesi, Tonlar	Hızlı ön ısıtma	Evet
Akıllı pişirme	Evet	Anında GO	Evet

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	70 l	Dairesel ısıtma elemanı	1550 W
Minimum Sıcaklık	25 °C	2 - Güç	
Maksimum sıcaklık	280 °C	Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Raf sayısı	4	Kapı açma tipi	Standart açılma
Fan sayısı	3	Kapı	Soğuk
Lamba sayısı	2	Çıkarılabilir kapı	Evet
Lamba tipi	Halojen	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Kullanıcı tarafından değiştirilebilir lamba	Evet	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Lamba gücü	40 W	Kapı camlarının toplam sayısı	4
Kapı açıldığında yanar	Evet		
Alt ısıtma elemanı gücü	1700 W		

Üst ısıtma elemanı - Güç	1200 W	Yavaş Kapanan menteşeler	Evet
Izgara elemanı - güç	1700 W	Soğutma sistemi	Teğetsel
Büyük ızgara - Güç	2900 W	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	150 cm















Compatible Accessories























BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi



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 sağlar.
-  Zamana göre buz çözme: Bu işlevle yiyeceklerin çözülme zamanı otomatik olarak belirlenir.
-  Dörtlü camlı: Camlı kapı sayısı.
-  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 uygundur.
-  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.
-  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
-  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.
-  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 elemanlı fan:** Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzoları, 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 kahvaltısı 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.
-  **Tamamı cam iç kapı:** Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.
-  **KEEP_WARM_72dpi**
-  **Pirolitik:** Pirolitik temizleme döngüleri, fırının iç kısmını otomatik olarak temizlemek için gerektiği gibi seçilebilir.
-  **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 uyararak yemek pişirmenize olanak tanır. Fırın çalışıyor
-  **Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.**
-  **Yavaş kapanma:** tüm modeller, cihazın sorunsuz ve sessizce kapanmasını sağlayan gelişmiş kapı yumuşak kapatma fonksiyonuyla donatılmıştır.
-  **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.
-  **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.
-  **Pizza fonksiyonu:** Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.
-  **48 cm yüksekliğe** sahip kompakt cihazlar. Küçük boy mutfak setlerinin fonksiyonel gereksinimlerini karşılamak için mükemmel çözüm. Çeşitli tiplerde ve farklı stillerde mevcuttur.
-  **İç kapı camı:** Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.
-  **Yan ışıklar:** Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.
-  **Isıtma:** Yemekleri ısıtmak ve hazırlanan yemekleri sıcak tutmak için bir seçenektir.
-  **Hızlı ön ısıtma:** Hızlı ön ısıtma işlevi, seçilen sıcaklığa sadece birkaç dakika içinde ulaşmak için kullanılabilir.
-  **Dokunmatik kılavuz:** Herhangi bir sembolü 3 saniye basılı tutarak işlevi hakkında bilgi alabilirsiniz.
-  **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.
-  **Kapasite,** litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



The 4.3" VIVOscreen display offers an advanced colour touch interface, for automatic management of firing programmes such as Delta T, Multi-step and SameTime firing.



Keep warm: the function allows to keep cooked food warm.



...