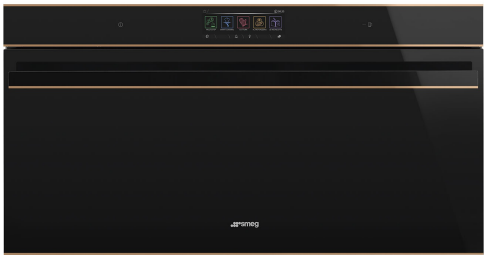
SFPR9606WTPNR

Kategória	Csökkentett magasság; szélesség: 90 cm
Termékcsalád	Sütő
Tápellátás	Elektromos
Hőforrás	ELEKTROMOSSÁG
Főzési mód	Hőlégkeveréses
Tisztító rendszer	Pirolitikus
EAN kód	8017709276164



Design

Design család	Dolce Stil Novo	**Üveg típusa**	Eclipse
Szín	Fekete	**Ajtó**	Teljes üveg
Felületkezelés	Fényes	**Fogantyú**	Dolce Stil Novo
Design	Flat	**Fogantyú színe**	Fekete
Komponens felületkezelése	Réz elem	**Logo**	3D
Anyag	Üveg		

Kezelő elemek

Kijelző típusa	VivoScreen max	**Kijelzőnyelvek száma**	11
Képernyőtechnológia	TFT	**Kijelző nyelvei**	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski
Vezérlés	Teljes érintővezérlés		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
Automatikus programok	48
Testreszabható receptek	64

Hagyományos sütési funkciók

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

Egyéb funkciók

- Kiolvasztás idő szerint
- Kiolvasztás súly alapján
- Kelesztés
- Melegentartás
- Tányértartó/melegítő
- Sabbath

Tisztítási funkciók

- Pirolízis

Opciók

Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés
Perc számláló	Igen
Időzítő	3
Vezérlés zár / Gyermekbiztonsági zár	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegentartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések
Sütés maghőmérővel	Igen
Többlépcsős sütés	Igen, legfeljebb 3 lépés
Intelligens sütés	Igen
Bemutató üzemmód	Igen
Demo-oktató üzemmód	Igen
Érintési útmutató	Igen
Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Gyors előmelegítés	Igen
Instant GO	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Capacity (Lt)	85 l
Minimális hőmérséklet	30 °C
Maximális hőmérséklet	280 °C
Sütőszintek száma	4
Ventilátorok száma	3
Világítás száma	2
Világítás típusa	Halogén
Körfűtőszál teljesítmény 2	1550 W
Sütés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Ajtó	Hideg sütőajtó
Kivehető ajtó	Igen
Teljes üveg belső ajtó	Igen

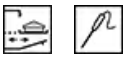
Felhasználó által cserélhető világítás	Igen
Világítás teljesítménye	40 W
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W
Felső fűtőelem teljesítmény	1200 W
Grillező elem teljesítmény	1700 W
Nagy grill teljesítmény	2900 W
Körfűtőszál teljesítmény	1550 W
Kivehető belső ajtóüveg	Igen
Ajtóüvegek száma összesen	4
Soft Close	Igen
Hűtőrendszer	Tangenciális
Cooling duct	Double
Speed Reduction Cooling System	Igen
Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	283x724x418 mm
Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



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

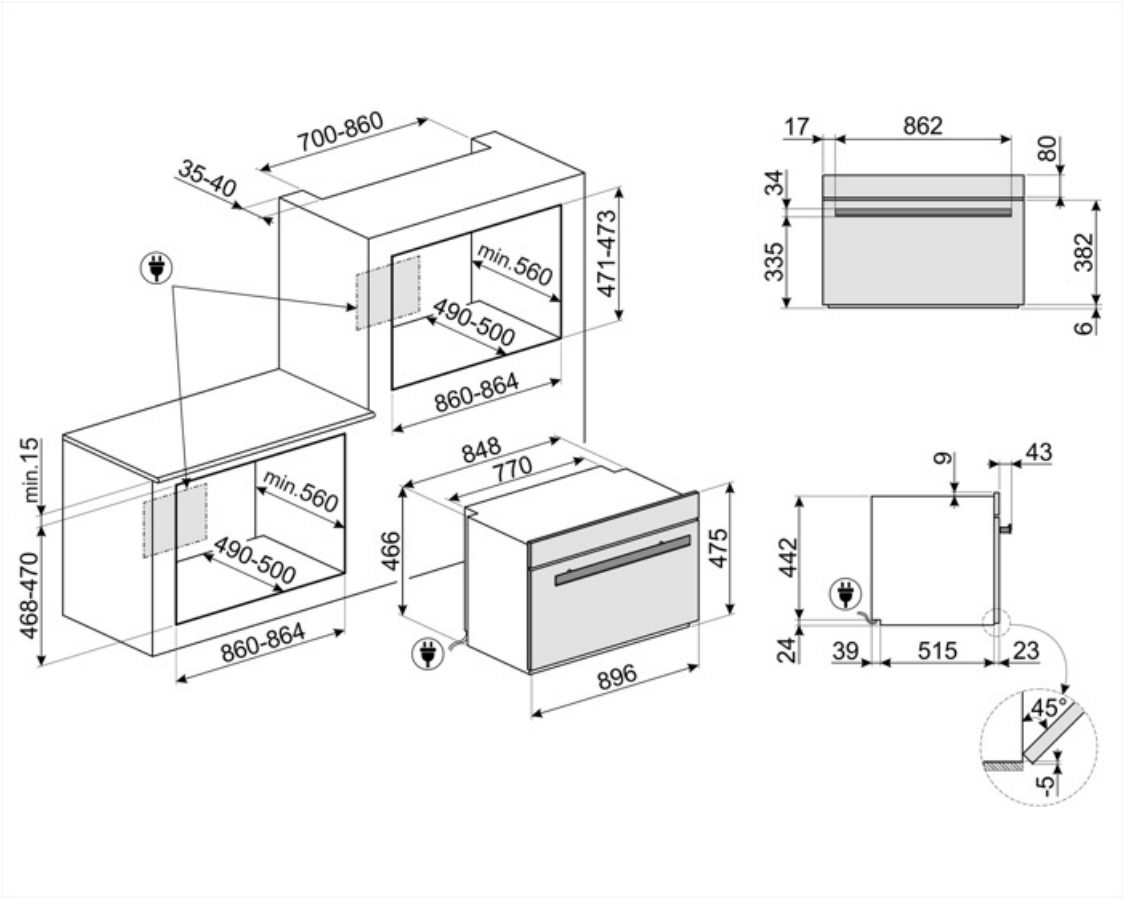
Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott rács	1
Zománcozott mély tepsi (40 mm)	1
Sütőrács	1
Teljesen kihúzható teleszkópos sütősín	1
Maghőmérő szonda	Igen, egypontos

Elektromos csatlakozás

Feszültség	220-240 V
Csatlakozódugó	Nem
Áramerősség	15 A
Névleges teljesítmény	3300 W
Frekvencia (Hz)	50/60 Hz
Tápkábel hossza	150 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

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni

Symbols glossary



Tripla ventilátor technológia: a sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, mely a megnövelt teljesítménnyel kombinálva kiváló sütési eredményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor a sütőtér külső peremén oszlatja el a levegőt, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőörvény létrehozásával fokozza a légáramlást. Ezáltal a hőmérséklet a teljes belső térben egyenletes, így az ételek mind az öt szinten egyszerre, professzionális minőségben készülhetnek el.



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.



Elektromos



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.



Kiolvasztás súly alapján: Automatikus kiolvasztás funkció. A rendelkezésre álló kategóriákból választhatja ki a kiolvasztandó étel típusát (HÚS – HAL – KENYÉR – DESSZERTEK) Az étel súlyának megadása után a sütő automatikusan meghatározza a megfelelő kiolvasztáshoz szükséges időt.



Automatikus világítás kikapcsolása: A nagyobb energiamegtakarítás érdekében a világítás a sütés megkezdésétől számított egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. Az opció a Beállítások menüben kapcsolható ki. Ebben az esetben a lámpa a sütés teljes időtartama alatt égve marad.



Ever Clean zománc: Az Ever Clean zománc elektrosztatikus módszerrel viszik fel, saroktól sarokig és széltől szélig, 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.

Légkeveréses: Intenzív és homogén hagyományos sütés, komplex receptekhez is alkalmas. A ventilátor aktív, és a hő egyidejűleg alulról és felülről érkezik. A légkeveréses sütés gyorsabb és homogénebb eredményt biztosít, az ételek kívül illatosak, belül pedig nedvesebbek maradnak. Ideális tészták, kekszek, sültek és sütemények készítéséhez.

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.

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 húsok 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

Légkeverés alsó sütéssel: a ventilátor és az alsó fűtőelem kombinációja önmagában lehetővé teszi, hogy a felületen már megsült, de belül át nem sült ételek gyorsabban elkészüljenek. Ez a rendszer olyan ételek készre sütéséhez ajánlott, amelyek a felszínen már jól átsültek, de belül még nem, ezért kissé magasabb hőfokot igényelnek. Ideális bármilyen típusú ételhez.

Statikus: Hagyományos sütés, amely egyszerre egy étel elkészítésére alkalmas. A ventilátor nem aktív, és a hő egyszerre jön alulról és felülről. A statikus sütés lassabb és finomabb, ideális a még belül is jól elkészített és száraz ételek elkészítéséhez. Ideális bármilyen típusú sütéshez, zsíros húsokhoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.

Hőlégkeverés: tökéletes funkció minden típusú étel kíméletes elkészítéséhez. A hő a hátsó körfűtőszálból érkezik, mely a ventilátor által gyorsan és egyenletesen oszlik el. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.

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.

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.

Maghőmérő: a maghőmérő szondával tökéletesen el lehet készíteni a sülteket, karajokat, különböző típusú és méretű húsokat. Valójában a maghőmérő javítja az ételek sütését, köszönhetően a hőmérséklet pontos szabályozásának az étel belsejében. Az étel maghőmérsékletét a szonda hegyében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.

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.

Megoldás minden felmerülő kérdésre. Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével előhívhatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.

Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra. Hús, hal, tészta, desszertek stb . akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsön a menüről, a sütő gondoskodik a többiről.

Soft Close: minden modell csillapított ajtózáródás funkcióval van felszerelve, amely lehetővé teszi, hogy az ajtó finoman és csendesen záródjon.

Teleszkópos sínek: lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.

A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.

Tányérmelegítés: az edények melegítésére vagy melegentartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.

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.

A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.

Wi-Fi kapcsolattal rendelkező készülékek. A SmegConnect alkalmazáson keresztül okostelefonnal és táblagéppel (iOS és Android) nyomon követhetők és távolról vezérelhetők a készülékek.

Többlépcsős sütés: Ugyanabban a receptben akár 3 sütési fázist is be lehet állítani. A sütési technológia, funkció, idő és hőmérséklet változhat. A fázisok végén a következő automatikusan elindul.

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.

Wi-Fi kapcsolat

A 6,3" VIVOScreen Max kijelző a legfejlettebb színes érintőképernyős felület, ami elérhető az olyan sütőprogramok automatikus kezeléséhez, mint a Delta T, a többlépéses programok és a SameTime sütés.

INSTANT GO: ennek az opciónak az aktiválása lehetővé teszi a sütés azonnali elindítását. Az előmelegítés a sütési idő része, és a sütő fokozatosan eléri a kívánt hőmérsékletet. Különösen alkalmas fagyasztott ételekhez.

Melegentartás: a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegentartását.