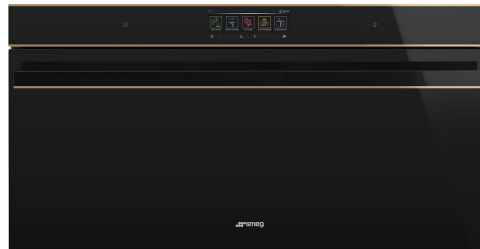


SFPR9606WTPNR



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



Küllem

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	Logo	Applied
Anyag	Üveg		

Kezelő elemek

Megjelenő név	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
Vezérlőbeállítás	Továbbfejlesztett teljes érintővezérlés		

Programok / Funkciók

Sütési funkciók száma	10
Automatikus programok	48
Testreszabható receptek	64

Hagyományos sütési funkciók

Légkeverés nélkül	Légkeveréses	Légkeverés
Turbó	Eco	Nagy grill
Légkeveréses grill (nagy)	Alap	Légkeveréses alap
Pizza		

Egyéb funkciók

Kiolvasztás idő szerint	Kiolvasztás súly alapján	Kelesztés
Melegben tartás	Tányértartó/melegítő	Sabbath

Tisztítási funkciók

Pirolyzálás

Opciók



Időbeállítási lehetőségek	Késleltetett indítás és automatikus befejezés	Intelligens sütés	Igen
Időzítő	Igen	Bemutatóterem demó opció	Igen
Időzítő	3	Demo-oktató üzemmód	Igen
A zár/gyermekbiztonság vezérlése	Igen	Érintési útmutató	Igen
Egyéb lehetőségek	Melegben tartás, Eco light, Nyelv beállítása, Digitális óra kijelzője, Fényerő, Hangerősség, Hangjelzések	Kronológia	Igen, az utolsó 10 használt funkció
Sütés maghőmérővel	Igen	Gyors előmelegítés	Igen
Többlépcsős sütés	Igen, legfeljebb 3 lépés	Instant GO	Igen

MŰSZAKI JELLEMZŐK



Minimális hőmérséklet	30 °C	Fűtés felfüggesztve az ajtó kinyitásakor	Igen
Maximális hőmérséklet	280 °C	Ajtónyitás típusa	Standard nyitás
Polcok száma	4	Ajtó	Hűtés
Ventilátorok száma	3	Kivehető ajtó	Igen
Lámpák száma	2	Teljes üveg belső ajtó	Igen
Világítás típusa	Halogén	Levehető belső ajtó	Igen
Felhasználó által cserélhető jelzőfény	Igen		

Fényerősség	40 W	Ajtóüvegek száma összesen	4
Az ajtó kinyitásakor világít	Igen	Lágy zárású zsanérok	Igen
Alsó fűtőelem teljesítmény	1700 W	Hűtőrendszer	Érintő
Felső fűtőelem – Teljesítmény	1200 W	Cooling duct	Double
Grillező elem – teljesítmény	1700 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Nagy grill – Teljesítmény	2900 W	Használható sütőtér méretei (ma. x ma. x mé.)	283x724x418 mm
Kör alakú fűtőelem – Teljesítmény	1550 W	Hőmérséklet szabályozás	Elektronikus
Kör alakú fűtőelem 2 – Teljesítmény	1550 W	Sütőtér anyaga	Ever clean zománc

Teljesítmény / Energiacímke



Energihatékonysági osztály	A+	Energiafogyasztás légkeveréses üzemmódban	4.64 MJ
A sütőtér nettó térfogata	85 l	Ciklusonkénti energiafogyasztás légkeverés esetén	1.29 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként hagyományos üzemmódban	0.74 kWh	Sütőterek száma	1
Energiafogyasztás hagyományos üzemmódban	2.66 MJ	Energihatékonysági mutató	81,3 %

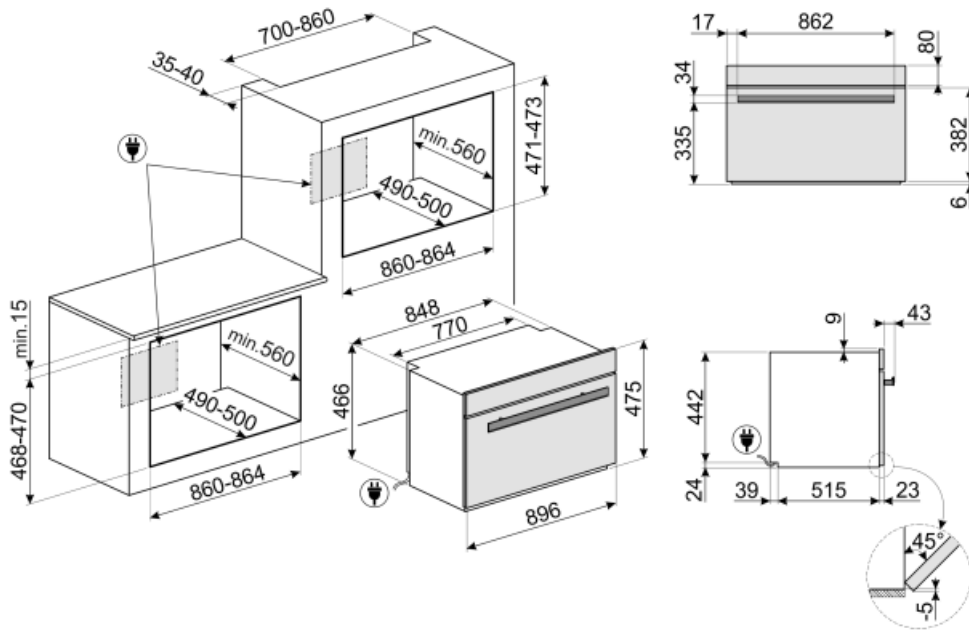
Mellékelt tartozékok



Hátsó ütközővel ellátott állvány	1	Teleszkópos vezetősínek, teljes kihúzás	1
Zománcozott mély sütőtálca (40 mm)	1	Hőmérséklet-érzékelő.	Igen, egy pont
Rácsbetét	1		

Elektromos csatlakozás

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



Not included accessories

BNP608T

8 mm mély teflonbevonatú tepsi, a rácsra kell helyezni













PPR9

Tűzálló pizzakő fogantyúk nélkül.
Szögletes alakú kő: Ho 64 x Ma 2,3 x Mé 37,5 cm Gázsütőkhöz is alkalmas, a sütőlapra helyezhető.



Symbols glossary (TT)

-  Tripla ventilátor technológia: A sütő exkluzív háromventilátoros rendszerrel van felszerelve, amely a motorok megnövelt teljesítményével kombinálva kiváló sütési teljesítményt tesz lehetővé. A két nagy oldalventilátor elosztja a levegőt a sütőtér külső kerülete körül, míg a kisebb központi ventilátor függőleges hőáramlás létrehozásával fokozza a légáramlást. Ennek megfelelően a sütőtér belüli hőmérséklet egyenletes, lehetővé téve az ételek egyenletes sütését mind az öt szinten, akár a professzionális konyhákban.
-  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: Kézi leolvasztás funkció. A beállított időtartam végén a funkció leáll.
-  Négyrétegű üvegezés: Üvegezett ajtók száma.
-  Elektromos
-  Gyerekzár: néhány modell fel van szerelve a program/ciklus zárolására szolgáló eszközzel, hogy ne lehessen véletlenül megváltoztatni.
-  Léghűtő rendszer: a biztonságos felületi hőmérséklet biztosítása érdekében.
-  Kiolvasztás súly alapján: Automatikus leolvasztás 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 szélről szélre, 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, sülték 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 gázéget 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 húskok 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: Teljesen üveg belső ajtó, egyetlen sík felület, amely könnyen tisztán tartható.



KEEP_WARM_72dpi



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 húshoz, kenyérhez, töltött süteményekhez.



Hőlégbefúvás: tökéletes funkció minden típusú étel finomabb elkészítéséhez. A hő a sütő hátuljából érkezik, gyorsan és egyenletesen oszlik el. A ventilátor aktív. Ideális több szinten történő sütéshez is, az illatok és ízek keveredése nélkül.



Grill: Nagyon erős hő, amely csak felülről, egy dupla fűtőelemből érkezik. A ventilátor nem aktív. Kiváló grillezési eredményt biztosít. A sütés végén használva egyenletes barnítást biztosít az ételeknek.



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 reteszeli a biztonságot érdekében, miközben az ajtó hőmérséklete szabályozott marad, így biztonságosan megérintheti a felhasználó által beállítható funkciót a sütőben lévő szennyeződés mértékének megfelelően.
-  **Tányérmelegítés:** az edények melegítésére vagy melegen tartására szolgál. Helyezze a tepsit a legalsó polcra, és helyezze egymásra a felmelegítendő edényeket.
-  **Maghőmérő:** a maghőmérővel tökéletesen meg lehet sütni 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 hegy belsejében elhelyezett speciális érzékelő méri. Amikor a hőmérséklet eléri a felhasználó által beállított célhőmérsékletet, a sütés befejeződik.
-  **A 40°C-os levegő tökéletes környezetet biztosít az élesztős tésztakeverékek kelesztéséhez.** Egyszerűen válassza ki a funkciót, és helyezze a tésztát a sütőbe.
-  **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.
-  **SABBATH:** funkció, amely lehetővé teszi az ételek főzését a zsidó vallás pihenőnapra vonatkozó rendelkezéseinek tiszteletben tartásával.
-  **A kétségek elosztására szolgáló opció.** Több mint 100 felugró ablak, amelyek bármelyik ikon hosszú érintésével kiválthatók, tájékoztatást nyújtanak a kijelző használatáról és a főzésről.
-  **A sütőtérnek 4 különböző sütési szintje van.**
-  **Az intelligens sütés tökéletes recept minden alkalomra.** Hús, hal, tészta, desszertek stb. akár 150 automatikus recept, amelyek lehetővé teszik, hogy bármit elkészítsen egy kattintással. Döntsen a menüről, a sütő gondoskodik a többitől.
-  **Wi-Fi kapcsolattal rendelkező készülékek.** A SmegConnect alkalmazáson keresztül okostelefonnal és táblagéppel (iOS és Android) nyomon követhetők és távolról vezérelhetők a készülékek.
-  **Lágy zárás:** minden modell fel van szerelve az ajtó lágy zárásának fejlett funkciójával, amely lehetővé teszi, hogy a készülék simán és csendesen záródjon.
-  **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.
-  **Teleszkópos sínek:** lehetővé teszik az edény kihúzását és ellenőrzését anélkül, hogy teljesen ki kellene venni a sütőből.
-  **Elektronikus vezérlés:** A sütő belsejében a hőmérsékletet 2-3°C pontossággal tudja tartani. Ez lehetővé teszi a hőmérséklet-változásra nagyon érzékeny ételek, például sütemények, szüflé, pudingok elkészítését.
-  **A kapacitás a sütőtérben lévő hasznos tér méretét mutatja literben.**
-  **Wi-Fi kapcsolat**
-  **...**
-  **Melegen tartás:** a funkció lehetővé teszi a főtt étel melegen tartását.



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.