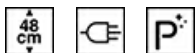
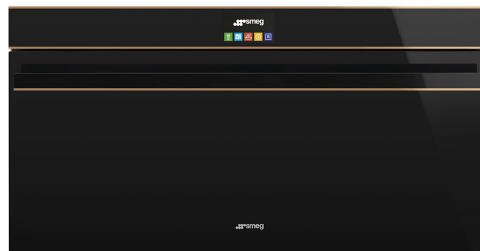


# SFPR9604NR




Categorie	Înălțime redusă 90 cm
Familia de produse	Cuptor
Alimentare cu energie	Electric
Sursă de căldură	ENERGIE ELECTRICĂ
Metodă de gătit	Termo-ventilat
Sistem de curățare	Pirolitic
Cod EAN	8017709258221



## Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	Tip sticlă	Eclipsă
Culoare	Negru	Ușă	Complet pe sticlă
Finisaj	Lucios	Mâner	Dolce Stil Novo
Design	Flat	Culoare mâner	Negru
Finisaj componentă	Cupru	Logo	Applied
Material	Sticlă		











## Comenzi

			
Tehnologie afișaj	TFT	Nr. de limbi afișate	13
Setare control	Atingere completă	Afișaj limbi	Italiano, English (UK), Français (FR), Nederlands, Español (ES), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Polski

## Programe/funcții

Nr. de funcții de gătit	10
Programe automate	50
Rețete personalizabile	10

## Funcții tradiționale de gătit


 Static	 Ventilator asistat	 Circulaire
 Turbo	 Eco	 Grătar mare
 Grătar ventilator (mare)	 Circulaire + gril	 Bază
		

Partea inferioară asistată de

ventilator

## Alte funcții

 Dezghețare în funcție de timp	 Dezghețare în funcție de greutate	 Dovadă
--	---	--

 Sabat

## Funcții de curățare

 Piroliză	 Piroliza eco
---	--

## Opțiuni



<b>Opțiuni de stabilire a orei</b>	Pornire întârziată și gătit automată finală	<b>Alte opțiuni</b>	Sistem Gătire Deșteaptă, Țineți cald, Eco light, Setări de limbă, Ecranul digital al ceasului, Tonuri
<b>Supraveghetor minute</b>	Da		
<b>Control blocare/Siguranța copilului</b>	Da	<b>Gătit inteligent</b>	Da
		<b>Opțiunea demo Showroom</b>	Da

## Caracteristici tehnice



<b>Temperatură minimă</b>	30 °C	<b>Încălzirea este suspendată atunci când ușa este deschisă</b>	Da
<b>Temperatură maximă</b>	280 °C	<b>Tipul de deschidere a ușii</b>	Deschidere standard
<b>Nr. de rafturi</b>	4	<b>Ușă</b>	Rece
<b>Tip rafturi</b>	Rafturi metalice	<b>Ușă detașabilă</b>	Da
<b>N. de ventilatoare</b>	3		
<b>Nr. lumini</b>	2		
<b>Tip lumină</b>	Halogen		

Lampă care poate fi înlocuită de utilizator	Da	Ușă interioară din sticlă plină	Da
Puterea de iluminare	40 W	Ușă interioară detașabilă	Da
Lumină atunci când ușa este deschisă	Da	Nr. total de uși de sticlă	4
Putere mai mică a elementului de încălzire	1700 W	Balamale moi de închidere	Da
Element de încălzire superior – Putere	1200 W	Termostat de siguranță	Da
Element grătar – Putere	1700 W	Sistemul de răcire	Tangențial
Grătar mare – Putere	2900 W	Cooling duct	Double
Element de încălzire circulară – Putere	1550 W	Speed Reduction Cooling System	Yes
Element de încălzire circulară 2 – Putere	1550 W	Dimensiuni spațiu cavitate utilizabilă (ÎxLxA)	283x724x418 mm
		Controlul temperaturii	Electronic
		Material cavitate	Email mereu curat

## Etichetă performanță/energie



Clasa de eficiență energetică	A+	Consumul de energie cu convecția forțată a aerului	4.64 MJ
Volumul net al cavității	85 l	Consumul de energie pe ciclu în convecție forțată de ventilator	1.29 kWh
Consumul de energie pe ciclu în modul convențional	0.74 kWh	Numărul de cavități	1
Consumul de energie în modul convențional	2.66 MJ	Indicele de eficiență energetică	81.3 %

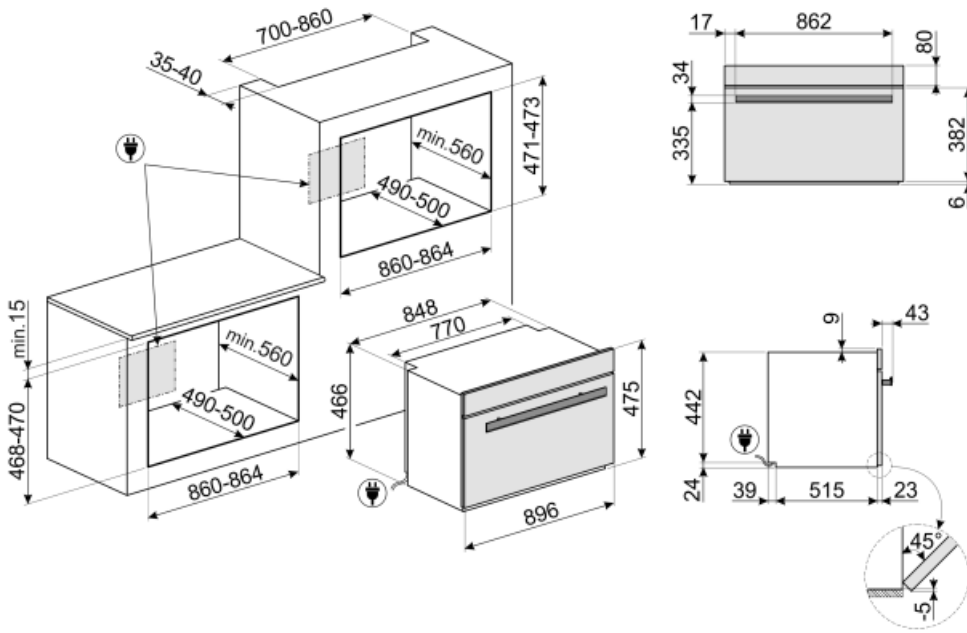
## Accesorii incluse



Raft cu spătar	1	Șine de ghidare telescopice, extracție totală	1
Introducere grindă	1	Tavă adâncă emailată (40 mm)	1

## Conexiune electrică

Tensiune	220-240 V	Frecvență (Hz)	50/60 Hz
Curent	15 A	Lungimea cablului de alimentare	115 cm
Putere nominală	3300 W		



## Not included accessories

### GTP

\*\* Ghidaje telescopice parțial  
extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 300 mm  
Material: Oțel Inoxidabil AISI 430 lustruit



### PPR9

Piatră refractară de pizza fără mânăre.  
Piatră în formă de pătrat:  
L64xH2,3xP37,5 cm Potrivit și pentru  
aragazuri, pentru a fi pus pe grătar.



### BNP608T

Tavă acoperită cu teflon, adâncime de  
8 mm, pentru a fi amplasată pe grilă





























### GTT

\*\* Ghidaje telescopice complet  
extractibile (1 nivel)\*\* Extracție: 433  
mm Material: Oțel inoxidabil AISI 430  
lustruit



## Symbols glossary (TT)

 <p>Tehnologie ventilator triplu: Cuptorul este echipat cu un sistem exclusiv cu trei ventilatoare, care, combinat cu puterea crescută a motoarelor, permite o performanță excelentă de gătit. Cele două ventilatoare laterale mari distribuie aerul în jurul perimetrului exterior al cavității, în timp ce ventilatorul central mai mic crește ventilația prin crearea unui vortex vertical de căldură. În consecință, temperatura din interiorul cavității este uniformă, permițând gătirea uniformă a alimentelor pe toate cele cinci niveluri, la fel ca în bucătăriile profesionale.</p>	 <p>Blocarea copiilor: unele modele sunt echipate cu un dispozitiv de blocare a programului/ciclului, astfel încât acesta să nu poată fi schimbat accidental.</p>
 <p>Sistem de răcire cu aer: pentru a asigura o temperatură sigură a suprafeței.</p>	 <p>Dezghețați în funcție de oră: Funcție de dezghețare manuală. La sfârșitul duratei stabilite, funcția se oprește.</p>
 <p>Dezghețare în funcție de greutate: Funcție de dezghețare automată. Alegeți tipul de aliment care urmează să fie dezghețat din categoriile disponibile (CARNE – PEȘTE – PÂINE – DESERTURI) După introducerea greutății alimentelor, cuptorul definește automat timpul necesar pentru o dezghețare corectă.</p>	 <p>Geam cvadruplu: Numărul de uși vitrate.</p>
 <p>A+: Clasa de eficiență energetică A+ ajută la economisirea a până la 10 % energie comparativ cu clasa A. Performanța maximă cu consum minim este garantată.</p>	 <p>EASYGUIDE_72dpi</p>
 <p>Dezactivarea automată a iluminatului: Pentru o mai mare economie de energie, iluminarea se oprește automat după un minut de la începerea gătitului Opțiunea poate fi dezactivată prin intermediul meniului de setări. În acest caz, lumina va rămâne aprinsă pe toată durata gătitului.</p>	 <p>Electric</p>
 <p>Email Ever Clean: Emailul Ever Clean este aplicat în câmp electrostatic, colț cu colț și margine cu margine, pentru a preveni fisurarea sau crăparea în timp. Este un email pirolitic special, rezistent la acizi, care, pe lângă faptul că are un luciu plăcut, favorizează o mai bună curățare a pereților cuptorului, datorită porozității sale reduse. Este copt la peste 850° C și polimerizat lent la o rată determinată științific pentru a asigura o adâncime și o rezistență uniforme Emailul Ever Clean creează un finisaj impecabil atât pe interiorul cuptorului, cât și pe tăvi, făcând suprafețele cuptorului incredibil de ușor de întreținut în timp, deoarece reduce aderența grăsimilor în timpul gătitului</p>	 <p>Atingere proaspătă: Majoritatea cuptoarelor Smeg au o "ușă rece". Datorită combinației dintre răcirea tangențială și geamurile termorelectorizante interne, temperatura de pe suprafața exterioară a ușii este menținută sub 50° C. Pe lângă asigurarea siguranței, acest sistem protejează părțile laterale ale mobilierului de supraîncălzirea prin cuptor.</p>

-  Baza asistată de ventilator: combinația dintre ventilator și elementul de încălzire inferior permite terminarea mai rapidă a gătitului alimentelor deja gătite la suprafață, dar nu și în interior. Acest sistem este recomandat pentru a termina gătitul alimentelor care sunt deja bine gătite la suprafață, dar nu și în interior, care necesită, prin urmare, o căldură moderată mai mare. Ideal pentru orice tip de alimente.
-  Ventilator asistat: Gătit tradițional intens și omogen, potrivit și pentru rețete complexe. Ventilatorul este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul cu ventilație asigură un rezultat mai rapid și mai omogen, păstrând aroma alimentelor care devin mai suculente. Ideal pentru paste la cuptor, biscuiți, fripturi și plăcinte.
-  Static: Gătit tradițional, potrivit pentru prepararea unui singur fel de mâncare pe rând. Ventilatorul nu este activ, iar căldura vine de jos și de sus în același timp. Gătitul static este mai lent și mai delicat, ideal pentru a obține mâncăruri bine gătite și uscate chiar și în interior. Ideal pentru gătitul tuturor tipurilor de fripturi, cărnii grase, pâinii, prăjiturilor umplute.
-  Bază: căldura provine numai din partea de jos a cavității. Ventilatorul nu este activ. Ideal pentru plăcinte dulci și savuroase și pizza. Conceput pentru a finaliza gătitul și a face mâncarea mai crocantă. Acest simbol din cuptoarele cu gaz indică arzătorul de gaz.
-  Circulaire + gril: Circulară cu element superior sau grătar: Similar cu ventilator cu element superior cu viteza de gătit adăugată de circular, ideal pentru feluri de mâncare cu un topping crocant. Când este utilizat cu grătarul, alimentele se vor rumeni mai repede.
-  Circular: este funcția perfectă pentru a găti toate tipurile de mâncăruri într-un mod mai delicat. Căldura provine din partea din spate a cuptorului și este distribuită rapid și uniform. Ventilatorul este activ. De asemenea, este ideal pentru a găti pe mai multe niveluri fără a amesteca mirosurile și aromele.
-  ECO: gătitul cu consum redus de energie: această funcție este deosebit de potrivită pentru gătitul pe un singur raft cu consum redus de energie. Este recomandată pentru toate tipurile de alimente, cu excepția celor care pot genera multă umiditate (de exemplu, legumele). Pentru a obține economii maxime de energie și a reduce timpul, se recomandă să introduceți alimentele în cuptor fără a preîncălzi compartimentul de gătit.
-  Grătar: Căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul nu este activ. Oferă rezultate excelente de prăjire și gratinare. Folosit la sfârșitul gătitului, asigură rumenirea uniformă mâncărilor.
-  Grătar cu ventilator: căldură foarte intensă care vine doar de sus, de la un element de încălzire dublu. Ventilatorul este activ. Acesta permite prăjirea optimă a celor mai groase tipuri de carne. Ideal pentru bucăți mari de carne.
-  Turbo: căldura vine din 3 direcții: de sus, de jos și din spatele cuptorului. Ventilatorul este activ. Permite o gătire rapidă, chiar și pe mai multe rafturi, fără a amesteca aromele. Ideal pentru volume mari sau alimente care necesită o gătire intensă.
-  Aparat compact cu o înălțime de 48 cm. Soluție perfectă pentru a satisface cerințele funcționale ale seturilor de bucătărie de înălțime mică. Disponibil în mai multe tipuri și în stiluri diferite.
-  Toate ușile interioare din sticlă: Toate ușile interioare din sticlă, o singură suprafață plană, care este ușor de menținut curată.
-  Geamul interior al ușii: poate fi îndepărtat cu câteva mișcări rapide pentru curățare.
-  KEEP\_WARM\_72dpi



Lumini laterale: Două lămpi laterale opuse cresc vizibilitatea în interiorul cuptorului.



**PIROLIZĂ – FUNCȚIA DE CURĂȚARE AUTOMATĂ:** cuptorul se încălzește la o temperatură apropiată de 500 °C și transformă grăsimea și reziduurile alimentare într-o cenușă fină care poate fi ușor ștearsă cu o cârpă umedă. La o temperatură atât de ridicată, ușa se blochează automat pentru siguranță, în timp ce temperatura ușii rămâne controlată, astfel încât să fie sigură la atingere. Funcție reglabilă de către utilizator în funcție de nivelul de murdărie al cuptorului.



**Pirolitic:** Funcția de curățare pirolitică ecologică poate fi selectată atunci când cuptorul are o acumulare mai ușoară de murdărie. Această funcție are o durată maximă de 1,5 ore.



**Aerul la 40 °C** oferă mediul perfect pentru demonstrarea amestecurilor de aluat de tip drojdie. Pur și simplu selectați funcția și puneți aluatul în cavitate pentru a fi alocat



**SABBATH:** funcție care permite gătitul alimentelor respectând prevederile iudaice privind ziua de odihnă.



Cavitatea cuptorului are 4 niveluri diferite de gătit.



**Smart Cooking** este rețeta perfectă pentru orice ocazie. Carne, pește, paste, deserturi, etc. până la 150 de rețete automate care permit realizarea oricărui preparat cu un singur clic. Decideți meniul și apoi cuptorul se ocupă de restul.



**Închidere lină:** toate modelele sunt echipate cu funcție avansată de închidere lină a ușii, care permite dispozitivului să se închidă ușor și în liniște.



**Șine telescopice:** vă permit să scoateți antena și să o verificați fără a fi nevoie să o scoateți în întregime din cuptor.



**Control electronic:** Vă permite să mențineți temperatura în interiorul cuptorului cu precizia de 2-3 °C. Acest lucru vă permite să gătiți mese care sunt foarte sensibile la schimbările de temperatură, cum ar fi prăjituri, sufleuri, budinci.



**Comenzi tactile:** Comenzile tactile ușor de utilizat permit programarea aparatului prin atingerea unui buton.



Capacitatea indică cantitatea de spațiu utilizabil în cavitatea cuptorului în litri.