

SF700BS



| | |
|-----------------|---------------|
| Kategori | 60cm |
| Ürün Ailesi | Fırın |
| Güç kaynağı | Elektrik |
| Isı kaynağı | ELEKTRİK |
| Piştirme metodu | Fan destekli |
| EAN kodu | 8017709175719 |



Estetik

| | | | |
|-------------------|----------------|--------------------|-----------|
| Estetik | Cortina | Kapı | Panel ile |
| Renk | Beyaz | Kulp | Cortina |
| Design | Flat | Kulp Rengi | Gümüş |
| Bileşen kaplaması | Gümüş Cam | Logo | Embossed |
| Malzeme | Boyalı malzeme | Kontrol düğmeleri | Cortina |
| Cam tipi | Clear | Kumandaların rengi | Gümüş |
| Serigraphy colour | Grey | | |







Kumandalar

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---|
| Kontrol ayarı | Düğmeler | Kumanda sayısı | 2 |
|---------------|----------|----------------|---|

Programlar / Fonksiyonlar

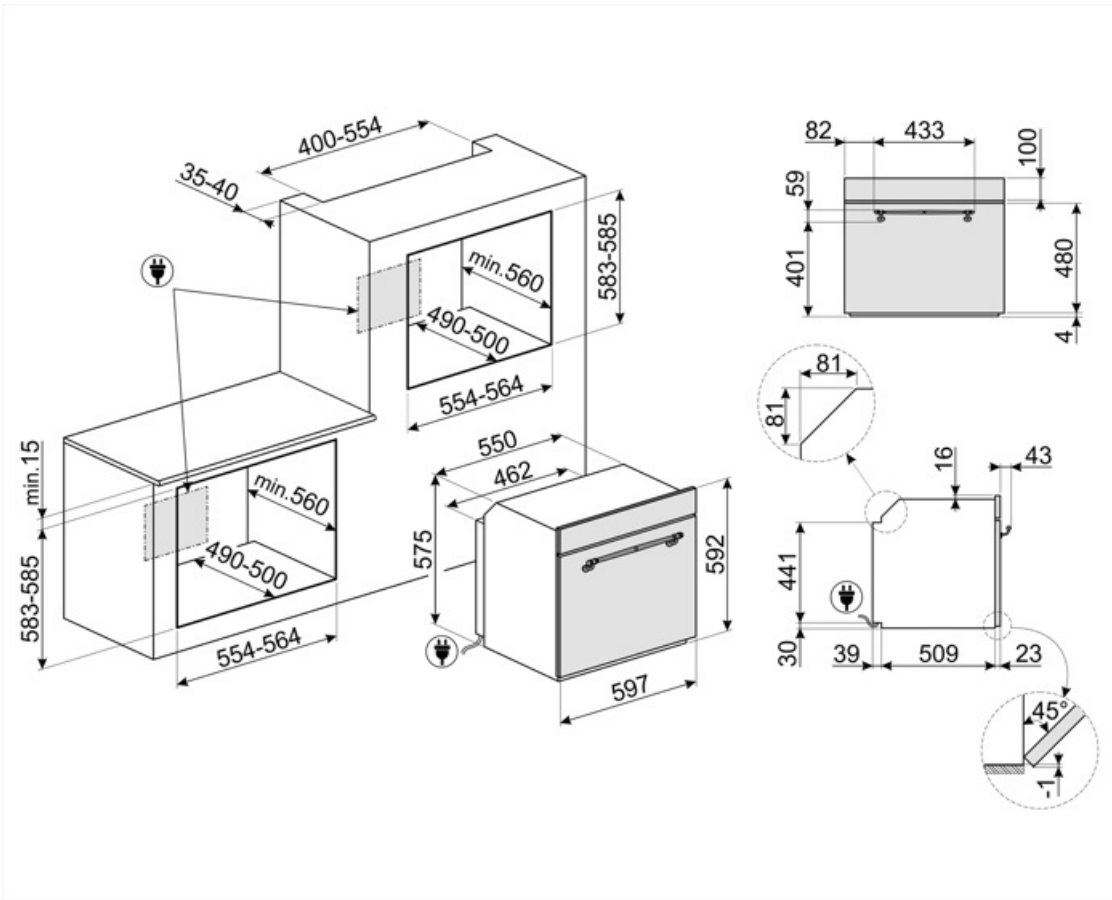
Piştirme fonksiyonu sayısı 6

Geleneksel piştirme fonksiyonları

| | | |
|---|--|--|
|  Statik |  Fan destekli |  Eco |
|  Büyük ızgara |  Fanlı ızgara (büyük) |  Fan destekli alt |

Seçenekler

| | | | |
|----------------------------|------------------------|---------------|------|
| Zaman ayarlama seçenekleri | Otomatik piştirme sonu | Dakika sayacı | Evet |
|----------------------------|------------------------|---------------|------|



Compatible Accessories

BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde



GTP

** Kısmi çıkarılabilir teleskopik kılavuzlar (1 seviye) ** Çekme çıkarma: 300 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik
AISI 430



PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm



STONE2

Tutamaları olmayan dikdörtgen pizza taşı, 45cm ve 60cm genişlikteki fırınlar için uygundur. Ebatlar G42 x Y1,8 x D37,5cm. Tipik bir odun fırınıyla aynı sonuçlara sahip pizzalar pişirmek için idealdir. Ayrıca ekme, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.



BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde



GTT

** Tamamen çıkarılabilir teleskopik raylar (1 seviye) ** Çıkarma: 433 mm
Malzeme: Parlatılmış paslanmaz çelik
AISI 430




















PR3845X

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik.
Daha fazla fırının mobilya montajı için kapak



Symbols glossary

| | | | |
|--|--|---|---|
|  A | A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı |  | Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için. |
|  | Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı. |  | Elektrik |
|  | 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. |
|  | 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 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, ekme vb. İçin idealdir. |
|  | ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur. |  | 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. |
|  | Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pizzolaları, 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 kahvaltılık pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir. |  | Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey. |
|  | İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir. |  | Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır. |
|  | Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır. |  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. |
|  | Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir. | | |