

SF750PO



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709171629



Estetik

Estetik	Cortina	Kapı	Panel ile
Renk	Krem	Kulp	Cortina
Design	Flat	Kulp Rengi	Antik Pirinç
Bileşen kaplaması	Antik Pirinç	Logo	Embossed
Malzeme	Boyalı malzeme	Kontrol düğmeleri	Cortina
Cam tipi	Clear	Kumandaların rengi	Krem
Serigraphy colour	Gold		

Kumandalar

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


Programlar / Fonksiyonlar

Piştirme fonksiyonu sayısı 10

Geleneksel piştirme fonksiyonları

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

Temizleme fonksiyonları

 Buhar Temizliği
--

Seçenekler

Zaman ayarlama seçenekleri	Otomatik pişirme sonu	Dakika sayacı	Evet
----------------------------	-----------------------	---------------	------

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	70 l	Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W
Minimum Sıcaklık	50 °C	Kapı açıldığında ısıtma beklemede	Evet
Maksimum sıcaklık	250 °C	Kapı	Taze Touch
Raf sayısı	5	Çıkarılabilir kapı	Evet
Fan sayısı	1	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Lamba sayısı	2	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Lamba tipi	Halojen	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Lamba gücü	40 W	Soğutma sistemi	Teğetsel
Kapı açıldığında yanar	Evet	Cooling duct	Double
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Speed Reduction Cooling System	No
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W	Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Izgara elemanı - güç	1700 W	Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Büyük izgara - Güç	2700 W	Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketleri



Enerji verimliliği sınıfı	A	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,88 MJ
Boşluğun net hacmi	70 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,80 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1,15 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	4,14 MJ	Enerji verimliliği endeksi	95,2 %

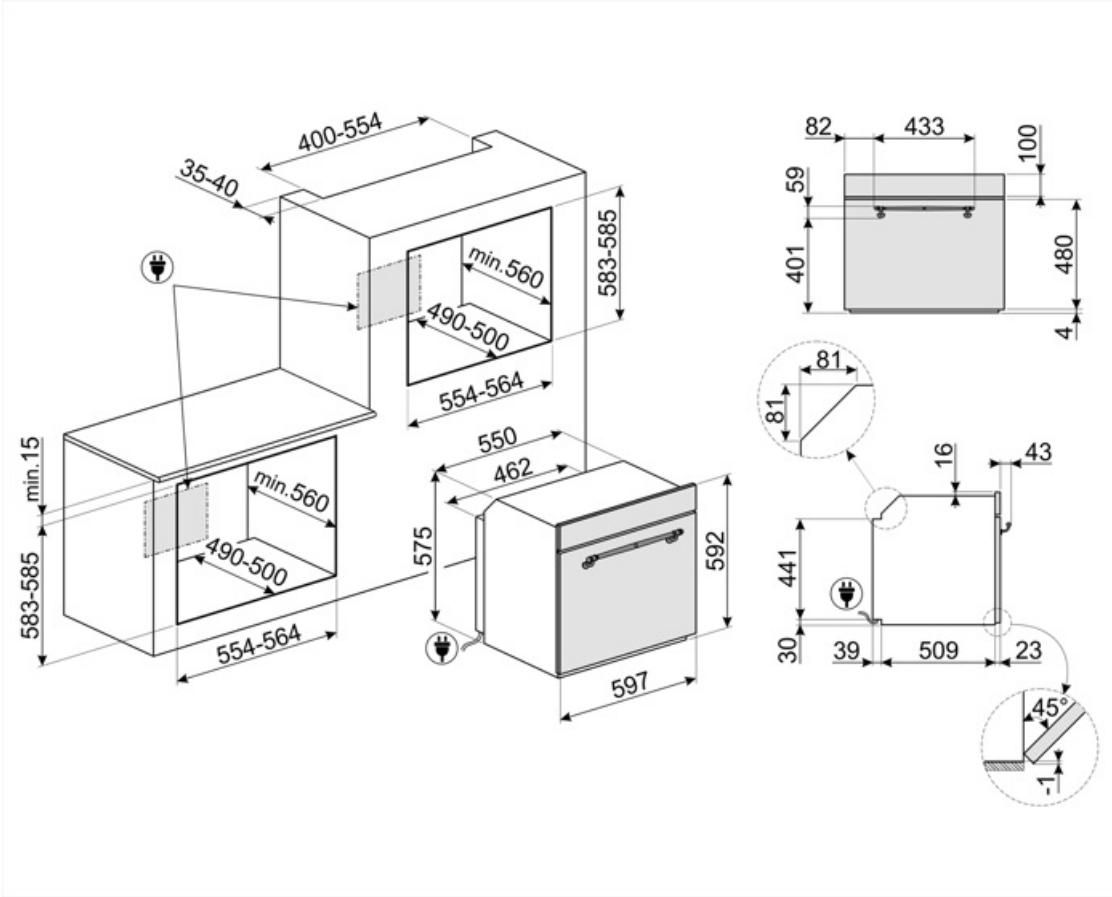
Tedarike Dahil Aksesuarlar



Arka ve yan durdurmalı raf	1	Yerleştirilecek izgara	1
Emaye tepsi (20 mm)	1	Teleskopik kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir	1
Emaye derin tepsi (40 mm)	1		

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	Nominal güç	3000 W
Fiş	Hayır	Frekans (Hz)	50 Hz
Akım	13 A	Güç kaynağı kablo uzunluğu	115 cm



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: Ürün ailesine bağlı olarak A+++’dan D / G’ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı
-  Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.
-  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, ekme 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 aktarımının olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek 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.
-  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.
-  Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.
-  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.
-  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, pizmaları, 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.
-  Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



Eğilebilir ızgara: Isıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.



Teleskopik raylar: Çanağı fırından tamamen çıkarmak zorunda kalmadan dışarı çıkarmanıza ve kontrol etmenize olanak sağlar.



Vapor Clean: fırın boşluğundaki tortuları gevşetmek için buhar kullanan basit bir temizleme işlevi.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.