SF750RA



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Termo-havalandırmalı
Temizleme sistemi	Buhar Temizliği
EAN kodu	8017709166434

Estetik

Estetik	Cortina	**Serigraphy type**	Symbols
Renk	Bakır	**Kapı**	Panel ile
Son işlemler	Bakır	**Kulp**	Cortina
Design	Flat	**Kulp Rengi**	Bakır
Bileşen kaplaması	Bakır	**Logo**	Embossed
Malzeme	Boyalı malzeme	**Kontrol düğmeleri**	Cortina
Cam tipi	Clear	**Kumandaların rengi**	Bakır
Serigraphy colour	Black		

Kumandalar

Kontrol ayarı	Düğmeler	**Kumanda sayısı**	2

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 10

Geleneksel pişirme 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	**Kapı açıldığında ısıtma beklemede**	Evet
Minimum Sıcaklık	50 °C	**Kapı açma tipi**	Standart açılma
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 ızgara - Güç	2700 W	**Boşluk malzemesi**	Ever clean Emaye
Dairesel ısıtma elemanı - Güç	2000 W		

Performans / Enerji Etiketi

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 %

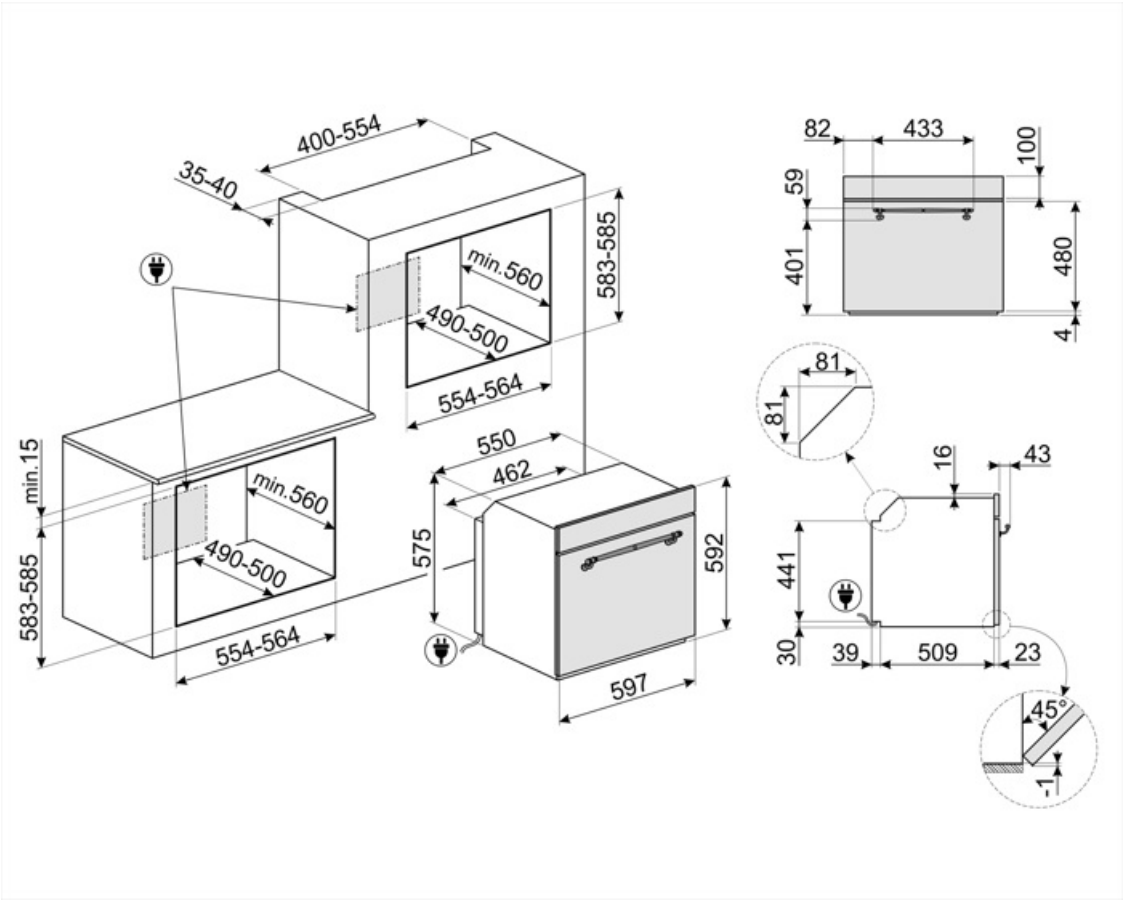
Tedarike Dahil Aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Yerleştirilecek ızgara**	1
Emaye tepsi (20 mm)	1		

Emaye derin tepsi (40 mm)	1	**Teleskopik Kılavuz raylar, tamamen çıkarılabilir**	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

BN640



Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde

GTP



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

GTT



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

PALPZ



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

PR3845X



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

STONE2



Tutamakları 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 ekmek, pide ve kek, turta veya bisküvi gibi diğer tarifleri pişirmek için de kullanılabilir.

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, ekmek 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 aktarımı 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 uygunudur.



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, pirzolaları, 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 kahvaltı 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: ısıtma 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.