SF800AO



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Pişirme metodu	Fan destekli
EAN kodu	8017709171896

Estetik

Estetik	Coloniale	**Kapı**	Panel ile
Renk	Antrasit	**Kulp**	Colonial
Design	Flat	**Kulp Rengi**	Antik Pirinç
Bileşen kaplaması	Antik Pirinç	**Logo**	Silk screen
Malzeme	Boyalı malzeme	**Kontrol düğmeleri**	Colonial
Cam tipi	Clear	**Kumandaların rengi**	Pirinç
Serigraphy colour	Gold		

Kumandalar

Kontrol ayarı	Düğmeler	**Kumanda sayısı**	2

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 6

Geleneksel pişirme fonksiyonları

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

Seçenekler

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

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	70 l
Minimum Sıcaklık	50 °C
Maksimum sıcaklık	250 °C
Raf sayısı	5
Fan sayısı	1
Lamba sayısı	1
Lamba tipi	Halojen
Lamba gücü	40 W
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W
Üst ısıtma elemanı - Güç	1000 W
Izgara elemanı - güç	1700 W
Büyük ızgara - Güç	2700 W

Kapı açma tipi	Standart açılma
Kapı	Temperli kapı
Çıkarılabilir kapı	Evet
Tamamı camlı iç kapı	Evet
Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Kapı camlarının toplam sayısı	3
Soğutma sistemi	Teğetsel
Cooling duct	Single
Speed Reduction Cooling System	No
Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)	360x460x425 mm
Sıcaklık kontrolü	Elektro-mekanik
Boşluk malzemesi	Ever clean Emaye

Performans / Enerji Etiketi



Enerji verimliliği sınıfı	A
Boşluğun net hacmi	70 l
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1,15 kWh
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	4,14 MJ

Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,88 MJ
Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,80 kWh
Boşluk sayısı	1
Enerji verimliliği endeksi	95,2 %

Tedarike Dahil Aksesuarlar

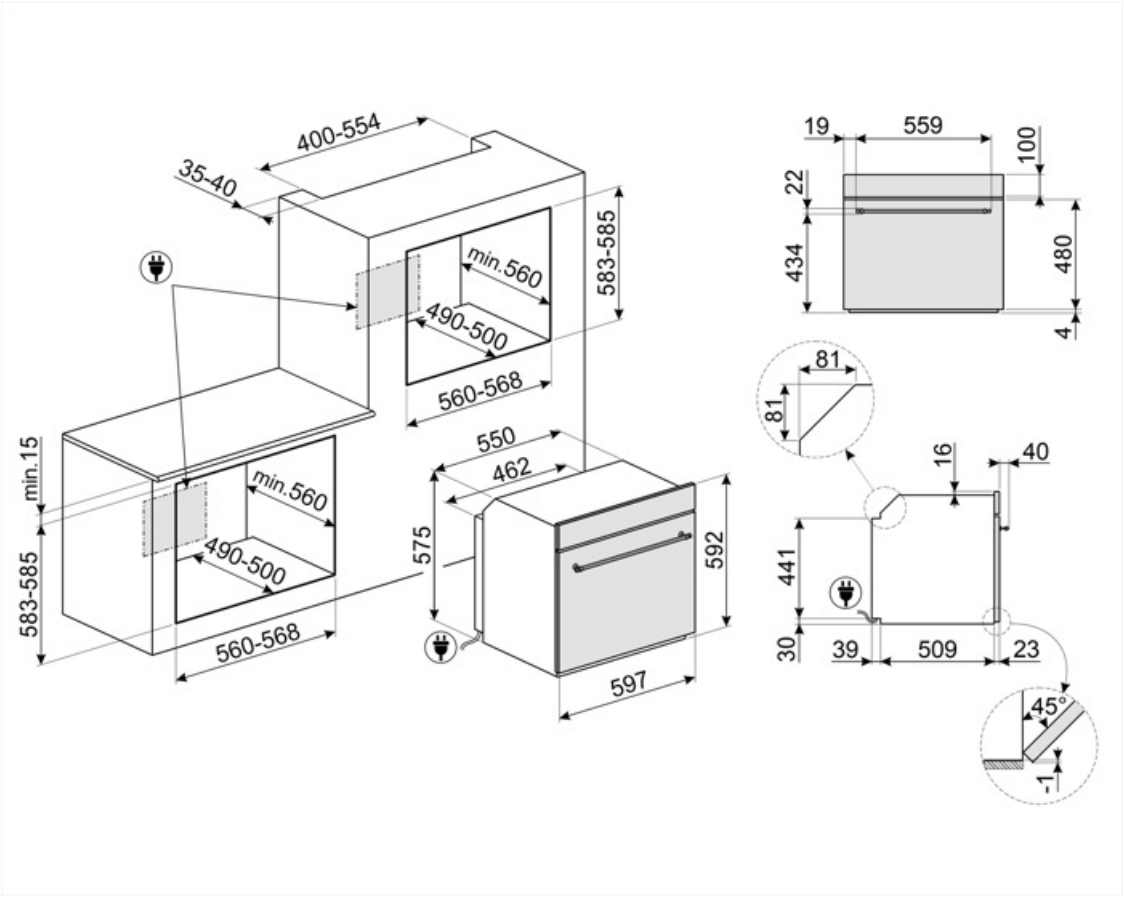
Arka durdurmalı raf	1

Emaye derin tepsi (40 mm)	1

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V
Fiş	Hayır
Akım	13 A
Nominal güç	3000 W

Voltage 2	
Frekans (Hz)	50 Hz
Güç kaynağı kablo uzunluğu	150 cm


400-554
35-40
583-585
min.560
490-500
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
19
559
100
22
434
480
4
81
81
16
40
441
30
39
509
23
45°
1

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.



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.



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.



İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.



Fırın boşluğunun 5 farklı pişirme seviyesi vardır.



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.



Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.



Elektrik



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.



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.



Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.



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



Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.