

SF800P



Kategori	60cm
Ürün Ailesi	Fırın
Güç kaynağı	Elektrik
Isı kaynağı	ELEKTRİK
Piştirme metodu	Fan destekli
EAN kodu	8017709171919



Estetik

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







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
----------------------------	------------------------	---------------	------

Teknik özellikler



Capacity (Lt)	72 l	Kapı	Temperli kapı
Minimum Sıcaklık	50 °C	Çıkarılabilir kapı	Evet
Maksimum sıcaklık	250 °C	Tamamı camlı iç kapı	Evet
Raf sayısı	5	Çıkarılabilir iç kapı	Evet
Fan sayısı	1	Kapı camlarının toplam sayısı	3
Lamba sayısı	1	Soğutma sistemi	Teğetsel
Lamba tipi	Halojen	Cooling duct	Single
Lamba gücü	40 W	Speed Reduction	No
Alt ısıtma elemanı gücü	1200 W	Cooling System	
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

Performans / Enerji Etiketi



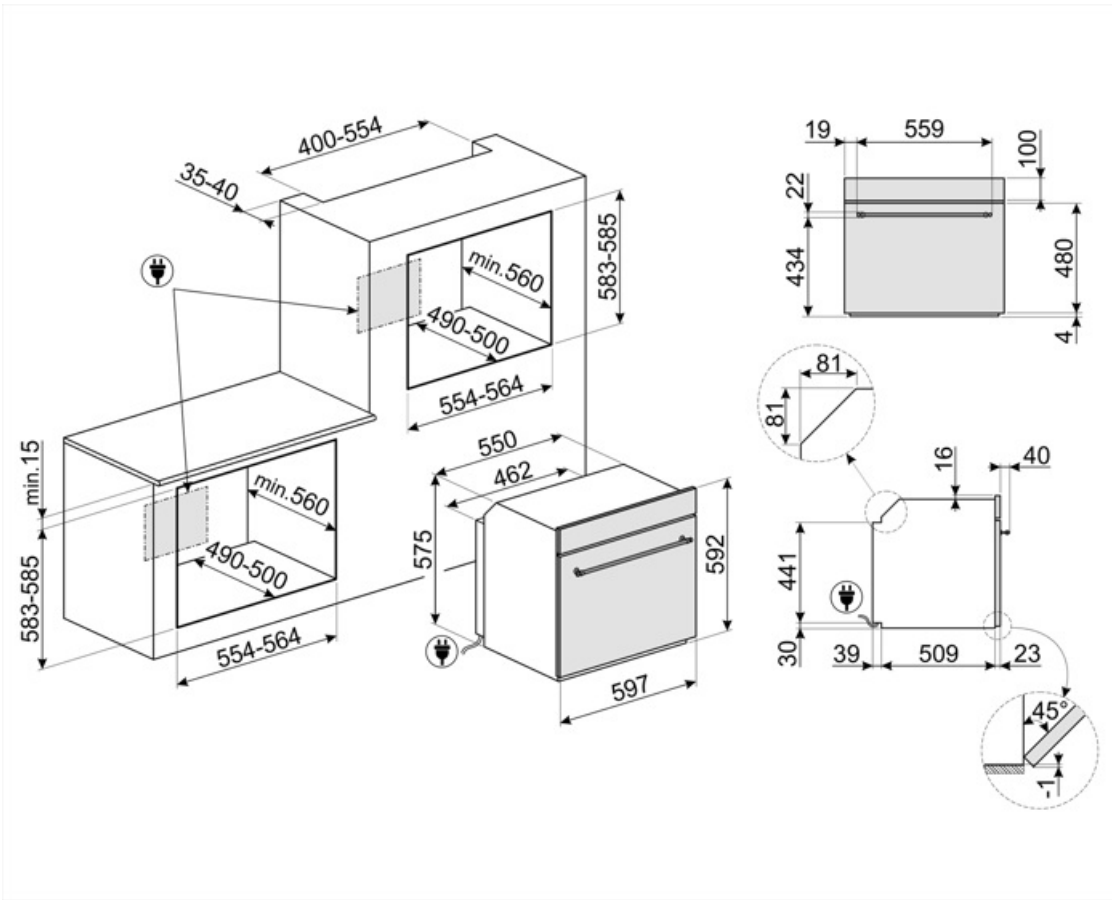
Enerji verimliliği sınıfı	A	Hava konveksiyonunda enerji tüketimi	2,88 MJ
Boşluğun net hacmi	70 l	Fanlı konveksiyonda çevrim başına enerji tüketimi	0,80 kWh
Konvansiyonel modda çevrim başına enerji tüketimi	1,15 kWh	Boşluk sayısı	1
Konvansiyonel modda enerji tüketimi	4,14 MJ	Enerji verimliliği endeksi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

Tedarike Dahil Aksesuarlar

Arka durdurmalı raf	1	Emaye derin tepsi (40 mm)	1
---------------------	---	---------------------------	---

Elektrik Bağlantısı

Voltaj	220-240 V	Voltage 2	
Fiş	Hayır	Frekans (Hz)	50 Hz
Akım	13 A	Güç kaynağı kablo uzunluğu	115 cm
Nominal güç	3000 W		



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

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 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		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.		